



INESEM

BUSINESS SCHOOL

MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura

duración total: 420 horas

horas teleformación: 210 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito marítimo pesquera, es necesario conocer los diferentes campos de la manipulación y conservación en pesca y acuicultura, dentro del área profesional de pesca y navegación. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para manipular y procesar los productos de pesca y de la acuicultura; para envasar y conservar los productos de pesca y de la acuicultura; para contribuir a las operaciones básicas de cubierta en una embarcación pesquera; y actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Manipular y procesar los productos de pesca y de la acuicultura.
- Envasar y conservar los productos de pesca y de la acuicultura.
- Contribuir a las operaciones básicas de cubierta en una embarcación pesquera.
- Actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional como trabajador por cuenta ajena, en empresas públicas o privadas, grandes, medianas o pequeñas, dedicadas a la extracción, conservación, transformación, almacenamiento y/o comercialización de productos de la pesca y la acuicultura (barcos, lonjas, almacenes frigoríficos, plantas de acuicultura, industrias de congelados, conserveras...), pudiendo ejercer su labor tanto a bordo como en tierra

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0733_1 Seguridad y Primeros Auxilios a Bordo'
- Manual teórico 'MF0010_1 Labores de Cubierta en Buque de Pesca'
- Manual teórico 'UF2535 Recepción de Pescados y Mariscos'
- Manual teórico 'UF2536 Procesado de Pescados y Mariscos'
- Manual teórico 'UF2537 Conservación de Pescados y Mariscos'
- Manual teórico 'UF2538 Envasado de Pescados y Mariscos'



+ Información Gratis

profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.

Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo**MÓDULO 1. MF0010_1 LABORES DE CUBIERTA EN BUQUE DE PESCA****UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE ARRANCHADO, MANIOBRAS, GOBIERNO, VIGÍA, PESCA Y MANTENIMIENTO DEL BUQUE.**

1. Concepto, conocimiento y denominación de los diferentes elementos y equipos del buque:
 - 1.- Definición de buque
 - 2.- Dimensiones principales
 - 3.- Ligera descripción de su estructura
 - 4.- Cubiertas y bodegas.
 - 5.- Obra viva y obra muerta.
 - 6.- Calados, elementos fijos y móviles.
 - 7.- Cabullería.
 - 8.- Anclas, rezones, cadenas y cables.
 - 9.- Operaciones con cabos y alambres.
2. Operaciones de carga y descarga:
 - 1.- Movimiento de pesos a bordo.
 - 2.- Embarque, desembarque y estiba de pescado, pertrechos y provisiones.
3. Maniobras del buque en puerto:
 - 1.- Manejo de chigres y maquinillas.
 - 2.- Dar y largar amarras.
 - 3.- Abozar cabos y estachas.
 - 4.- Encapillar y desencapillar cabos y estachas en norays o bitas.
4. Maniobras básicas de atraque, desatraque, fondeo y remolque:
 - 1.- Expresiones comunes utilizadas durante las maniobras.
5. Gobierno del buque, servicios de vigía y guardia:
 - 1.- Utilización de compases magnéticos y girocompás.
 - 2.- Órdenes al timonel.
 - 3.- Deberes del vigía.
 - 4.- Nociones sobre el Reglamento Internacional de Señales (señales acústicas, luces y otros objetos).
6. Operaciones de mantenimiento a bordo:
 - 1.- Mantenimiento del buque.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE PESCA Y MANIPULACIÓN DE LAS CAPTURAS CONSIDERANDO LA APLICACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PROTECCIÓN DEL MEDIO MARINO.

1. Seguridad y salud en las faenas de la pesca.
2. Clases de buques pesqueros.
3. Manipulación y conservación de los productos de la pesca y la acuicultura.
4. Protección del medio marino y sus recursos.

MÓDULO 2. MF0015_2 PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS**UNIDAD FORMATIVA 1. UF2535 RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS****UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DE LAS ESPECIES DE INTERÉS COMERCIAL**

1. Peces.
 - 1.- Características externas.
 - 2.- Anatomía básica.
 - 3.- Fisiología básica.
2. Moluscos.
3. Características externas.
 - 1.- Anatomía básica.

2.- Fisiología básica.

4.Crustáceos.

1.- Características externas.

2.- Anatomía básica.

3.- Fisiología básica.

5.Especies más comunes de interés comercial.

1.- Identificación.

2.- Diferenciación.

6.Rendimiento básico económico.

1.- Subpesca.

2.- Sobrepesca.

7.Regulación del esfuerzo pesquero.

1.- Tallas mínimas.

2.- Vedas.

8.Paros programados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1.Identificación de especies:

1.- Por su aspecto.

2.- Por su forma de extracción.

2.Descartes:

1.- Por tallas.

2.- Por valor comercial.

3.- Por condiciones higiénicas y/o sanitarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELEMENTOS Y ÚTILES DE RECEPCIÓN

1.Sacos y bolsas.

2.Paños de red.

3.Containers y cajas.

4.Palets.

5.Carretillas transportadoras.

6.Lugares para almacenamiento (atendiendo al espacio de retención).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES EN LA RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1.Higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca y la acuicultura.

2.Sistemas de autocontrol basados en APPCC.

3.Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado y marisco.

4.Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones y maquinaria utilizadas en la recepción de pescados y mariscos.

5.Productos de limpieza.

1.- Características y propiedades.

2.- Riesgos.

3.- Modo de uso.

4.- Tiempo de actuación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1.Normativa básica sobre seguridad e higiene en el trabajo.

2.Equipos de protección individual.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF2536 PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS

1.Características de calidad.

2. Factores que afectan a la calidad.

- 1.- Causas de descomposición.
- 2.- Parásitos.
- 3.- Seleccionar pescados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Peligros en los alimentos.

- 1.- Riesgos asociados.
- 2.- Medidas preventivas.

2. Principales enfermedades vehiculadas por los alimentos.

3. Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades.

4.- Medidas de prevención.

5. Prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos.

6. Legislación alimentaria aplicable.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS EN EL PROCESADO

1. Higiene de los manipuladores.

- 1.- Indumentaria.
- 2.- Hábitos de higiene.
- 3.- Prohibiciones.
- 4.- Prácticas correctas de higiene y manipulación.
- 5.- Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pesca
- 6.- Sistemas de autocontrol basados en los APPCC.

2. Peligros en la manipulación de alimentos.

- 1.- Riesgos asociados.
- 2.- Medidas preventivas.
- 3.- Legislación alimentaria aplicable.

3. Manipulación de los productos frescos.

- 1.- Selección: según elaboración y según valor comercial.
- 2.- Lavado.
- 3.- Clasificación.
- 4.- Limpieza del pescado.
- 5.- Eviscerado.
- 6.- Troceado.

4. Equipos de manipulación y procesado.

- 1.- Manejo y funcionamiento.
- 2.- Detección de averías.

5. Tecnología básica de los procesos de transformación.

6. Equipos y elementos de trabajo.

- 1.- Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones.
- 2.- Sistemas de drenaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Precauciones generales durante las realizaciones de las actividades de manipulación y procesado.

2. Ley de prevención de riesgos laborales.

3. Aplicación de coordinación en materia preventiva.

MÓDULO 3. MF0016_2 ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF2537 CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TECNOLOGÍA DE LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN

1. Frío industrial.
2. Manejo y funcionamiento de equipos de conservación.
 - 1.- Túneles de congelación.
 - 2.- Armarios.
 - 3.- Cámaras.
 - 4.- Cubas.
 - 5.- Detección de averías en estos equipos.
3. Otros métodos de conservación
- 4.- El Hielo.
 - 1.* Tipos.
 - 2.* Acondicionamiento.
 - 3.* Utilización higiénica.
5. Agua de mar.
 - 1.- Enfriada.
 - 2.- Refrigerada.
 - 3.- Hielo líquido.
6. Atmósferas.
 - 1.- Controladas.
 - 2.- Modificadas.
 - 3.- Dinámicas.
7. Salazón.
 - 1.- Utilización higiénica de la sal.
8. Salmuera.
 - 1.- Clases.
 - 2.- Ventajas e inconvenientes.
9. Desecado.
10. Ahumado.
11. Ácidos y aditivos químicos.
 - 1.- Dosificación.
 - 2.- Forma de aplicación.
12. Viveros.
 - 1.- Tipos.
 - 2.- Mantenimiento.
 - 3.- Depuración de moluscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES QUE SE UTILIZAN EN LA CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Legislación alimentaria aplicable a las técnicas de conservación de alimentos.
2. Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones y maquinaria empleada en la conservación de pescados y mariscos.
3. Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones en la conservación de pescados y mariscos.
4. Sistemas de autocontrol basados en el APPCC
5. Efectos de las medidas de conservación en la prevención del deterioro de los productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Precauciones generales durante la realización de actividades de conservación.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF2538 ENVASADO DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE ENVASADO Y ALMACENAJE

1. Envasado.
 - 1.- En cajas.
 - 2.- En bolsas.

2. Almacenaje.

- 1.- A granel.
- 2.- En contenedores.
- 3.- En casilleros y estantes.
- 4.- En cajones.
- 5.- En redes.

3. Cintas transportadoras.**4. Etiquetado.**

- 1.- Diseño y medidas.
- 2.- Identificación.
- 3.- Certificación.
- 4.- Seguimiento.
- 5.- Exenciones.
- 6.- Sanciones.

5. Características y cualidades que deben tener los envases que contienen alimentos.**6. Medios de transporte y tipos de contenedores.****UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE PESCADOS Y MARISCOS EN EL PROCESO DE ENVASADO**

1. Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones en las labores de envasado, almacenaje, descarga y transporte de pescados y mariscos.

2. Sistemas de autocontrol basados en el APPCC.

3. Prácticas de higiene en los trabajos de envasado, almacenaje y descarga.

4. Legislación aplicable a las técnicas de envasado, almacenaje y descarga.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MEDIOS PARA OPERACIONES DE ALMACENAJE Y DESCARGA.

1. Maquinillas y jarcia para operaciones de almacenaje y descarga.

2. Envases autorizados.

- 1.- Limpieza e higienización.

3. Canaletas de transporte.

4. Elevadores y transpalets.

5. Contenedores de residuos.

6. Vestimenta del personal dedicado a estas operaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE ENVASADO DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Precauciones generales durante las realizaciones de las actividades de envasado, almacenaje y descarga del producto.

2. Ley de prevención de riesgos laborales.

3. Aplicación de coordinación en materia preventiva.

MÓDULO 4. MF0733_1 SEGURIDAD Y PRIMEROS AUXILIOS A BORDO**UNIDAD DIDÁCTICA 1. ABANDONO DE BUQUE Y SUPERVIVENCIA EN EL MAR.**

1. Preparación para cualquier emergencia:

- 1.- Cuadro orgánico.

2. Procedimientos para abandonar el buque.

- 1.- Actuación en el agua y medidas a bordo de las embarcaciones de supervivencia.

3. Equipos de protección personal:

- 1.- Chalecos salvavidas.
- 2.- Aros salvavidas.
- 3.- Balsas salvavidas.
- 4.- Botes de rescate.
- 5.- Equipamiento térmico.
- 6.- Radiobalizas.

7.- Equipo de las embarcaciones de supervivencia.

8.- Peligros para los supervivientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INCENDIOS EN UN BUQUE.

1. Clasificación de los incendios.
2. Elementos del fuego y de la explosión.
3. Agentes extintores.
4. Equipos de extinción.
5. Instalaciones y equipos de detección.
6. Señales de alarma contra-incendios.
7. Organización de la lucha contra-incendios a bordo.
8. Equipos de protección personal. Equipo de respiración autónoma.
9. Métodos, agentes y procedimientos de lucha contra-incendios.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRIMEROS AUXILIOS EN EL MAR.

1. Recursos sanitarios para los marinos.
2. Valoración de la víctima: síntomas y signos.
3. Estructura y funciones del cuerpo humano.
4. Tratamiento de heridas, traumatismos, quemaduras, hemorragias y shock.
5. Asfixia, parada cardiaca. Reanimación.
6. Técnicas de evacuación y rescate de enfermos y accidentados.
7. Evaluación de una situación de emergencia.
8. Botiquín reglamentario de a bordo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN UN BUQUE.

1. Tipos de peligros y emergencias que pueden producirse a bordo.
2. Planes de contingencia a bordo.
3. Señales de emergencia y alarma.
4. Cuadro de obligaciones y consignas en casos de emergencia.
5. Señalización de seguridad utilizada para los equipos y medios de supervivencia.
6. Órdenes relacionadas con tareas a bordo.
7. Condiciones de trabajo y seguridad.
8. Equipos de protección personal y colectiva.
9. Reglamentación en materia de prevención de riesgos laborales.
10. Prevención de la contaminación del medio marino. Efectos de la contaminación accidental u operacional del medio marino.
11. Procedimientos de protección ambiental.
12. Procedimiento de socorro.
13. Importancia de la formación y de los ejercicios periódicos.
14. Vías de evacuación.
15. Plan nacional de salvamento marítimo.
16. Trabajos en caliente.
17. Precauciones que deben adoptarse antes de entrar en espacios cerrados.
18. Prevención de riesgos laborales. Límites de ruido, iluminación, temperatura, vías de circulación.
19. Peligro del uso de drogas y abuso del alcohol.
20. Lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).

