







IN  
—  
BU

***MF0015\_2 Recepción y I  
Mar***



# INESEM

---

## SINESS SCHOOL

***Procesado de Pescados y víscos***

**+ Información Gratis**

**titulación de formación continua bonificada  
empre**

# **MF0015\_2 Recepción y**

## **Mar**

**duración total:** 120 horas **horas telefo**

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

**+ Información Gratis**

## *descripción*

En el ámbito marítimo pesquera, es necesario conocer la conservación en pesca y acuicultura, dentro del área pro  
presente curso se pretende aportar los conocimientos n  
productos de pesca y de la acuicultura.

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y





## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q  
conocimientos técnicos en este área.

**+ Información Gratis**

## objetivos

- Describir los métodos de higiene y sanidad que se deb materiales e instalaciones, para garantizar la calidad sa manipulación.
- Explicar la normativa vigente respecto a los requisitos manipuladores, equipos y materiales durante el procesa de los productos pesqueros, de manera que se asegure
- Realizar el acondicionamiento de la materia prima a bc se minimice su deterioro y se facilite su posterior manip
- Describir las diferentes formas de recepcionar el produ extracción, especie, o particularidades del medio de trar perjudicar su manipulación posterior.
- Describir las operaciones de lavado y/o eviscerado del eliminadas las partes nocivas del mismo, pueda ser clas establecidas.
- Describir las operaciones de manipulación y elaboració en cuanta sus características y factores medioambiental

+ Información Gratis

deseada, cumpliendo con la normativa de calidad y resp

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Procesado de Pescados y Mariscos certificando el haber adquirido las competencias en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las competencias adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal para la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad. Se convocarán convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas y el Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

**+ Información Gratis**

## *salidas laborales*

Desarrolla su actividad profesional como trabajador por privadas, grandes, medianas o pequeñas, dedicadas a l almacenamiento y/o comercialización de productos de l almacenes frigoríficos, plantas de acuicultura, industrias ejercer su labor tanto a bordo como en tierra.

**+ Información Gratis**

## *titulación*

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**+ Información Gratis**



## INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im  
EXPIDE LA SIGUIENTE

**NOMBRE DEL A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

**Nombre de la Acc**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre  
Granada, a (día) de (m

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



*forma de bonificación*

+ Información Gratis

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

## ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación  
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

## Formación Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX  
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en  
es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A





- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s  
mes a la Seguridad Social.

**+ Información Gratis**

## *metodología*

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

**+ Información Gratis**

## *materiales didácticos*

- Manual teórico 'UF2535 Recepción de Pescados y Ma
- Manual teórico 'UF2536 Procesado de Pescados y Ma

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



*profesorado y servicio de tutorías*

**+ Información Gratis**

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y





**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



## *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par  
misma duración del curso. Existe por tanto un calendario  
de fin.

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu  
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

**+ Información Gratis**



ra la finalización del curso, que dependerá de la  
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual  
y ejercicios interactivos.

## *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

## *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op administración, ferias sobre formación, etc.

## *secretaría*

**+ Información Gratis**

Este sistema comunica al alumno directamente con nue  
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum  
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac  
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,  
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

*programa formativo*

**MÓDULO 1. PROCESADO DE PESCA**  
**UNIDAD FORMATIVA 1. RECEPCIÓN DE PESCA**  
**UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DE LAS ESPECIES**  
1.Peces.

+ Información Gratis

- 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.

**+ Información Gratis**

8.Paros programados.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y**

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 RE**

1. Sacos y bolsas.

2. Paños de red.

3. Containers y cajas.

4. Palets.

5. Carretillas transportadoras.

6. Lugares para almacenamiento (atendiendo al espacio)

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS**

1. Higiene alimentaria para manipuladores de productos

2. Sistemas de autocontrol basados en APPCC.

**+ Información Gratis**



3.Relación de las medidas higiénicas personales y de marisco.

4.Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones 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 LA MARISCOS**

1.Normativa básica sobre seguridad e higiene en el tra

2.Equipos de protección individual.

## **UNIDAD FORMATIVA 2. PROCESADO DE PESC**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD DE PESCADOS Y M**

1.Características de calidad.

2.Factores que afectan a la calidad.

1.- Causas de descomposición.

2.- Parásitos.

3.- Seleccionar pescados

**+ Información Gratis**

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE PE**

1. Peligros en los alimentos.

1.- Riesgos asociados.

2.- Medida preventivas.

2. Principales enfermedades vehiculadas por los alime

3. Factores contribuyentes en la aparición de enfermec

4.- Medidas de prevención.

5. Prácticas correctas de higiene y manipulación de ali

6. Legislación alimentaria aplicable.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE PESCADO**

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

pescado.

6.- Sistemas de autocontrol basados en los APPCC

2. Peligros en la manipulación de alimentos.

1.- Riesgos asociados.

+ Información Gratis

- 2.- Medidas preventivas.
- 3.- Legislación alimentaria aplicable.
- 3.Manipulación de los productos frescos.
  - 1.- Selección: según elaboración y según valor con
  - 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 transformació
- 6.Equipos y elementos de trabajo.
  - 1.- Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máqu
  - 2.- Sistemas de drenaje.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LA MARISCOS**

- 1.Precauciones generales durante las realizaciones de
- 2.Ley de prevención de riesgos laborales.

**+ Información Gratis**

### 3.Aplicación de coordinación en materia preventiva.

**+ Información Gratis**