







IN
—
BU

***MF0016_2 Envasado y Cc
Mar***



INESEM

SINESS SCHOOL

Conservación de Pescados y Víscos

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

MF0016_2 Envasado y Co

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 presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el envasado y conservación de productos de pesca y de la acuicultura.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Describir, atendiendo a las características de las especies, los métodos de conservación de pescados y mariscos, que garanticen, e
- Describir los puntos a vigilar en los lugares donde se de o en instalaciones terrestres, de manera que garanticen su calidad y propiedades.
- Describir las operaciones de envasado de pescados y conservación, características de la especie y plan de pro la conservación del producto y una presentación agrada
- Describir las operaciones de transporte y descarga de conservado no pierda calidad y el embalaje mantenga s

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Conservación de Pescados y Mariscos certificando el há Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acredita adquiridas a través de la experiencia laboral y de la form la obtención del correspondiente Certificado de Profesio convocatorias que vayan publicando las distintas Comu Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de recor profesionales adquiridas por experiencia laboral).

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

información y

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación

TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

se inscribe en la convocatoria de XXXX

con el número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

es SOBRESALIENTE

se inscribe en la TITULACIÓN en

el mes 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 aprobar.

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 'UF2537 Conservación de Pescados y
- Manual teórico 'UF2538 Envasado de Pescados y Ma

+ Información Gratis



+ Información Gratis

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

información y



+ Información Gratis

vacación de Pescados y Mariscos



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

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

Después de la finalización del curso, que dependerá de la modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha

Para los cursos 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 opo 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. ENVASADO Y CONSEJ

UNIDAD FORMATIVA 1. CONSERVACIÓN DE PE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TECNOLOGÍA DE LOS PROCE

1.Frío industrial.

+ Información Gratis

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.

+ Información Gratis

- 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 IN UTILIZAN EN LA CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y I

- 1.Legislación alimentaria aplicable a las técnicas de co
- 2.Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones
mariscos.
- 3.Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas
- 4.Sistemas de autocontrol basados en el APPCC

+ Información Gratis

5.Efectos de las medidas de conservación en la preve

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LA PESCADOS Y MARISCOS

1.Precauciones generales durante la realización de ac

UNIDAD FORMATIVA 2. ENVASADO DE PESCA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE ENVASADO Y A

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.

+ Información Gratis

4.- Seguimiento.

5.- Exenciones.

6.- Sanciones.

5. Características y cualidades que deben tener los en

6. Medios de transporte y tipos de contenedores.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE PE

1. Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas de descarga y transporte de pescados y mariscos.

2. Sistemas de autocontrol basados en el APPCC.

3. Prácticas de higiene en los trabajos de envasado, al

4. Legislación aplicable a las técnicas de envasado, al

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MEDIOS PARA OPERACIONES

1. Maquinillas y jarcia para operaciones de almacenaje

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 LA

+ Información Gratis

PESCADOS Y MARISCOS

1. Precauciones generales durante las realizaciones de producto.
2. Ley de prevención de riesgos laborales.
3. Aplicación de coordinación en materia preventiva.

+ Información Gratis