INESEM

BUSINESS SCHOOL

Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado

+ Información Gratis

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

Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado

duración total: 110 horas ***horas teleformación:*** 56 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es necesario conocer los diferentes campos en la pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura, dentro del área profesional productos de la pesca. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la elaboración de conservas y salazones de pescado.

a quién va dirigido

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

objetivos

- Preparar y mantener en uso los equipos y medios auxiliares para la aplicación de los tratamientos de conservación, según los manuales de procedimiento e instrucciones de utilización, con el fin de garantizar la producción.
- Realizar y controlar el llenado y el cerrado de las latas, con equipos y maquinaria específica, para conseguir un vacío parcial, antes del cierre del envase.
- Aplicar los procedimientos de fabricación según normativa, para obtener semiconservas de salazón.
- Aplicar los procedimientos de fabricación, según normativa, para obtener semiconservas de escabeche.
- Aplicar los procedimientos de fabricación, según normativa, para obtener productos de la pesca ahumados.
- Aplicar los tratamientos de calor para pasteurizar, esterilizar los productos siguiendo las normas de los manuales de procedimiento, garantizando la calidad e higiene de los alimentos.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0318_2 Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado 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 en pescaderías de pequeño tamaño, frecuentemente de tipo familiar, siendo trabajadores autónomos o por cuenta ajena. También realizan su trabajo en medianas y grandes empresas dedicadas a la elaboración de productos a partir de pescado y mariscos: congelados, conservas y semiconservas, así como buques factoría y lonjas de pescado.

+ Información Gratis

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 direccion General — Firma del alumno/a

MARIA MORENO HIDALGO — 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 'UF1224 Elaboración de Conservas de Pescado y Mariscos'

- Manual teórico 'UF1225 Elaboración de Semiconservas, Salazones, Secados, Ahumados y Escabeches'

profesorado y servicio de tutorías

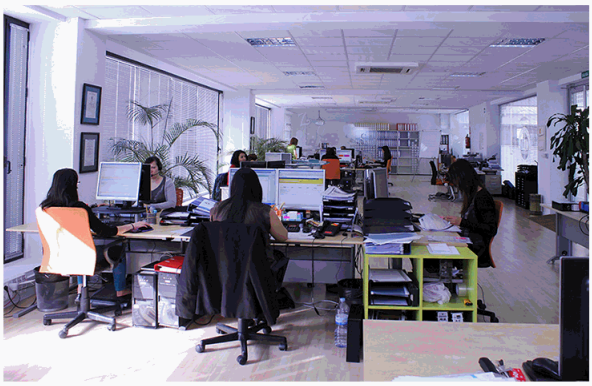
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “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. ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y SALAZONES DE PESCAD

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SECTOR CONSERVERO: PRODUCTOS ELABORADOS Y PROCESOS DE FABRICACIÓN.

1.Los subsectores englobados.
2.Clasificaciones. Tipos y sus características.
3.Normativas. Denominaciones y garantías de origen, específica, de calidad, ecológica. Mercado.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN.

1.Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer niv seguridad en su utilización.
2.Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de pri nivel, seguridad en el manejo.
3.Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo.
4.Procedimientos de pasteurización y apertización.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

1.Fundamentos físicos de la esterilización.
2.Eliminación de microorganismos.
3.Tipos de esterilización en relación con el producto
4.Equipos para tratamiento térmico de las conservas de pescado y marisco. Clasificaciones. Tipos y sus característi
5.Parámetros de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANIPULACIÓN DE ENVASES Y MATERIALES DE ENVASE Y EMBALAJE EN LA INDUSTRIA CONSERVERA.

1.El envase: materiales, formatos, cierres, normativa.
2.Tecnología para la formación de cierres herméticos: metal, vidrio, laminados. Control.
3.Formado de envases «in situ».
4.El embalaje: función, materiales, normativa.
5.Etiquetas: normativa, información, tipos, códigos.
6.Operaciones de envasado en la industria conservera:
7.▫ Manipulación y preparación de envases.
8.▫ Procedimientos de llenado.
9.▫ Sistemas de cerrado.
10.▫ Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
11.▫ Maquinaria de envasado: funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo.
12.▫ Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE EN LA INDUSTRIA DE CONSERVAS DE PESCADO.

1.Normativa y reglamentos de higiene en los elaborados de pescados y mariscos.
2.Higiene personal, manipulación de alimentos.
3.Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones.
4.Condiciones ambientales en la elaboración de conservas de la pesca.
5.Origen y agentes causantes de las transformaciones de los productos de la pesca

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN DE SEMICONSERVAS, SALAZONES, SECADOS, AHUMADOS Y ESCABECHES.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESADO DE LAS SEMICONSERVAS.

1.Concepto de semiconserva.

+ Información Gratis

2.Productos alpresados, salazones, ahumados, desecados, seco-salados, escabeches, cocidos y ahumados.
3.Descripción del sector.
4.Equipos para elaboración de semiconservas: Funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer niv manejo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESADO DEL SALAZONADO.

1.Definición, tipos.
2.Proceso de elaboración.
3.Factores de influencia en la penetración de la sal.
4.La salazón seca.
5.Salazón húmeda.
6.La salmuerización.
7.Depósito de salmuera, unidades de salado, desalado, bombos de salazón, inyectores.
8.Salado y fermentación.
9.Factores que interviene en la salazón: pureza de la sal, temperatura, relación superficie/volumen, método de salazonado, condiciones de almacenamiento.
10.Formulación de salmueras, concentración, densidad, manejo, contaminación.
11.Almacenamiento: maduración y alteración. Alteraciones que se pueden producir en el pescado salado (físico-quír biológico).
12.Tipos de productos de la pesca obtenidos por salazón: arenques, bacalao, mojama, huevas, etc.
13.Controles del proceso.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESADO DEL ANCHOADO.

1.Semiconservas en salazón, anchoado. Especies.
2.Desbollado.
3.Empacado y salazonado.
4.Procesos físicos y químicos. Maduración.
5.Escaldado. Lavado.
6.Recortado.
7.Desecado.
8.Fileteado.
9.Disposición en los envases.
10.Aceitado y cerrado.
11.Lavado de las latas, encajonado y almacenamiento.
12.Controles.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESADO DEL ESCABECHADO.

1.Salado y fermentación.
2.Maduración.
3.Temperatura, humedad, lora y otros factores de control.
4.Escabeches fríos, cocidos y fritos.
5.El vinagre como conservante. Especies.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCEDIMIENTO DE SECADO.

1.Contenido en agua, actividad del agua (Aw). Relación entre el agua, la conservación y la calidad del producto.
2.Deshidratación. Tipos de deshidratación. Equipos.
3.Secado por aire, por contacto o centrifugación. Otros métodos tradicionales.
4.Principales alteraciones.
5.Control ambiental. Cámaras.
6.Tratamientos de secado.
7.Liofilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESADO DE LOS AHUMADOS.

1.Composición del humo. Tratamiento, humedad, velocidad, tiempo y temperatura.
2.Acción conservadora: antioxidante y antimicrobiana.

+ Información Gratis

3.Técnicas de ahumado: en caliente o en frío.
4.Influencia sobre las características organolépticas: color, buqué y textura.
5.Extractos de humo, preparados sintéticos.
6.Descabezado, eviscerado, troceado, salazonado, predesecado, ahumado, desecación y calentamiento y enfriamie final.
7.Estufas y ahumadores. Equipos de ahumado. funcionamiento y regulación. Controles.
8.Beneficios y riesgos de la utilización del humo.