INESEM

BUSINESS SCHOOL

# *Elaboración de Congelados y Cocinados de Pescado*

+ Información Gratis

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

# Elaboración de Congelados y Cocinados 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 congelados y cocinados 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

- Obtener masas y pastas siguiendo las indicaciones de su formulación, garantizando la calidad e higiene de los alimentos.
- Obtener productos refrigerados o congelados aplicando los tratamientos de frío industrial en las condiciones establecidas, garantizando la calidad e higiene de los alimentos.
- Obtener elaboraciones culinarias para la confección de platos cocinados de acuerdo con la receta y el manual de procedimiento, garantizando la calidad e higiene de los preparados.
- Aplicar los procedimientos de fabricación, según normativa, para obtener semiconservas de escabeche.
- Realizar el envasado y embalaje de los productos, preparando máquinas, útiles y materiales necesarios, para obtener productos adecuados, en su presentación.

## para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0319_2 Elaboración de Congelados y Cocinados 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.

## 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).

INESEM Instituto Europeo de Estudios Empresariales

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

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

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

Firma del alumno/a

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 'UF1226 Elaboración de Congelados de Pescado y Envasado'

- Manual teórico 'UF1227 Elaboración de Cocinados de Pescado'

## *profesorado y servicio de tutorías*

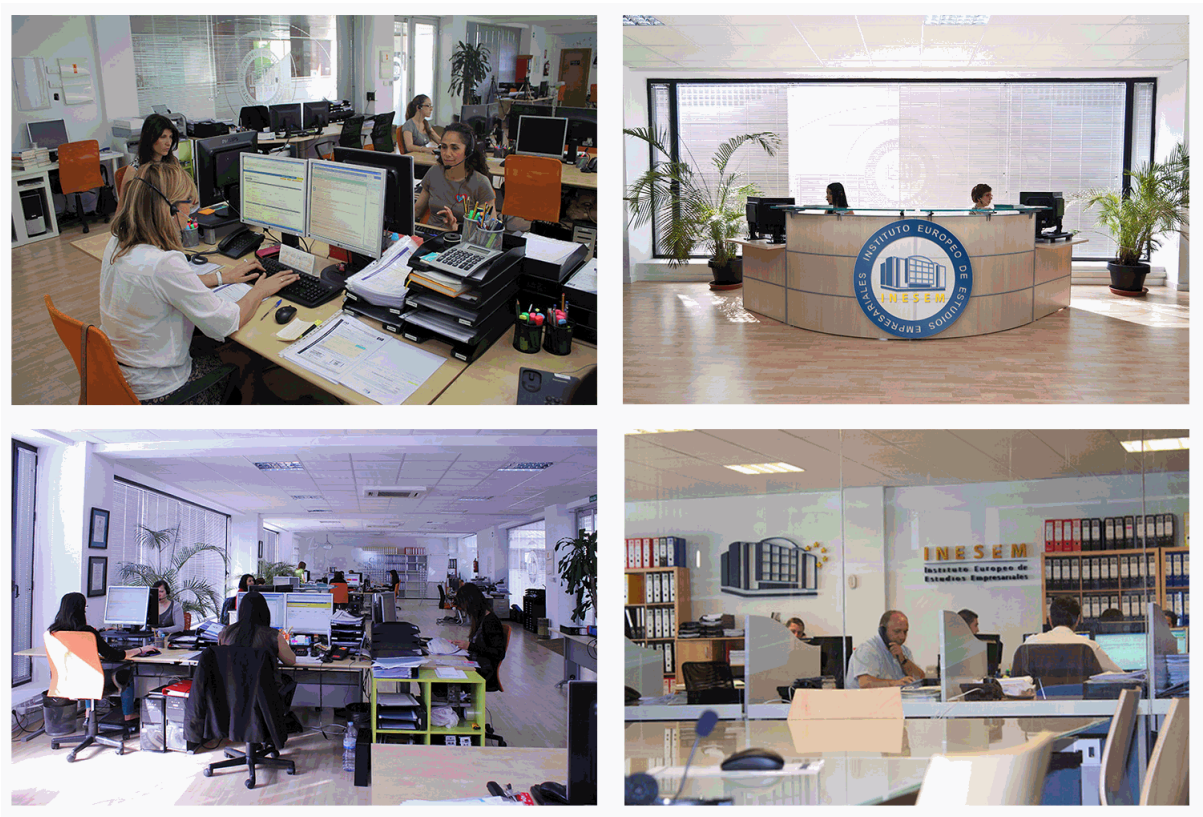
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado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

## UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE CONGELADOS DE PRODUCTOS DE PESCA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIALES DE ENVASE Y EMBALAJE.

1.El envase: materiales, formatos, cierres, normativa.
2.Formado de envases «in situ».
3.El embalaje: función, materiales, normativa.
4.Etiquetas: normativa, información, tipos, códigos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN DEL PESCADO.

1.Tratamientos de conservación por frío.
2.Procedimientos de refrigeración y congelación
3.Descongelación del pescado y mariscos.
4.Cámaras frigoríficas y con atmósfera. controlada. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización.
5.Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seg en el empleo.
6.Sistemas de producción de frío.
7.Fundamentos de la producción de frío.
8.Evaporadores. Compresores. Condensadores.
9.Fluidos refrigerantes.
10.Refrigeración y congelación criogénica.
11.Túneles de congelación.
12.Hidrocooling.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ENVASADO EN LA INDUSTRIA DE CONGELADOS DE PESCADO.

1.Manipulación y preparación de envases.
2.Procedimientos de llenado.
3.Sistemas de cerrado.
4.Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
5.Maquinaria de envasado: funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo.
6.Conservación en atmósfera controlada.
7.Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE EMBALAJE EN LA INDUSTRIA DE CONGELADOS DE PESCADO.

1.Técnicas de composición de paquetes.
2.Métodos de reagrupamiento.
3.Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación, manejo, mantenimiento de primer nivel.
4.Técnicas de rotulado.
5.Autocontrol de calidad en envasado y embalaje.

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL.

1.APPCC (puntos críticos).
2.Sistema de autocontrol APPCC.
3.Trazabilidad y seguridad alimentaria.
4.Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2 otras). Análisis e interpretación.

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. TOMA DE MUESTRAS.

1.Técnicas de muestreo.
2.Concepto, características y composición de una muestra.

+ Información Gratis

3.Métodos manuales y automáticos, puntos y formas de muestreo.
4.Instrumental para el muestreo.
5.Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
6.Procedimientos de toma de muestras en la industria conservera.
7.Casos prácticos en materias primas, productos en curso y terminados (pescados).

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS.**

1.Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad.
2.Métodos de análisis.
3.Determinaciones químicas básicas e inmediatas.
4.Tests para la apreciación de caracteres organolépticos.
5.Cata de productos elaborados de pescado.

## UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS, PRECOCINADOS Y COCINADOS DE PESCADO.

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. MASAS Y CONCENTRADOS PROTEICOS DEL PESCADO.**

1.Surimi. Técnicas de fabricación y aplicaciones comerciales.
2.Tratamiento del pescado crudo para la fabricación del surimi. Almacenamiento y manejo de la materia prima. Extracción. Lavado con agua. Eliminación del exceso de agua. Tamizado. Picado.
3.Aditivos crioprotectores y emulsionantes.
4.Amasado, mezclado y emulsionado de productos de la pesca.
5.Control de calidad del surimi congelado: humedad, pH, detección de impurezas, capacidad de gelificación.
6.Gelificación, producción de Kamaboko.
7.Operaciones de moldeo, aplicaciones, parámetros y control de moldeo.
8.Suwari, modori y productos de picado de pescados y mariscos.
9.Procedimientos de pasteurización. Fundamentos y utilización.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ENVASADO Y DE EMBALAJE EN LA INDUSTRIA DE COCINADOS DE PESCADO.**

1.Manipulación y preparación de envases.
2.Procedimientos de llenado.
3.Sistemas de cerrado.
4.Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
5.Maquinaria de envasado: funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo.
6.Conservación en atmósferas modificadas.
7.Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.
8.Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación, manejo, mantenimiento de primer nivel.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE PLATOS COCINADOS Y PREPARADOS DE PESCADO.**

1.Aditivos, especies y condimentos de cocina utilizados en los platos cocinados y precocinados.
2.Técnicas de cocina.
3.Moldeo, relleno y formado.
4.Pastas finas o emulsiones. Obtención de la emulsión.
5.Emulsionado: patés y pastas finas
6.Platos preparados: empanados, palitos, rellenos, pasteles.
7.Operaciones de elaboración. Fritura, cocción, escabeche, emulsionado.
8.▫ Fritura de los productos del pescado: características, aceites y maquinaria. Controles del aceite de fritura.
9.Operaciones de elaboración de platos preparados: rebozado, enharinado, empanado, rellenado, horneado, monta Fórmulas, maquinaria específica.
10.Elaboración de salsas.
11.Envasado de los platos precocinados, nuevas formas de presentación.
12.Envasado en atmósferas protectoras.
13.Conservación de platos preparados.

+ Información Gratis