







UF0263 Preparación del en J



NESEM

SINESS SCHOOL

Producto Final Cultivado

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

UF0263 Preparación del F Ja

duración total: 30 horas horas telefo

precio: 0€*

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito marítimo pesquera, es necesario conocer l crustáceos y cefalópodos, dentro del área acuicultura. A aportar los conocimientos necesarios para engordar esp



lucto Final Cultivado en Jaulas



y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

a quién va dirigido

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

objetivos

- Preparar el producto final cultivado en jaulas para su c

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de del Producto Final Cultivado en Jaulas, perteneciente al Jaulas, Turismos y Furgonetas, y Prestación del Servicio distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va Competencias Profesionales adquiridas a través de la e formal, vía por la que va a optar a la obtención del corre través de las respectivas convocatorias que vayan publi Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (R las competencias profesionales adquiridas por experientes)

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional en pequeñas, mediar por cuenta ajena, dedicadas al engorde de peces, crusta

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).



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 S

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

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello





forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información

lucto Final Cultivado en Jaulas

UDIOS EMPRESARIALES



partición a nivel nacional de formación : TITULACIÓN

LUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

SOBRESALIENTE

sente TITULACIÓN en es) de (año)

Firma del alumno/a

>

NOMBRE DEL ALUMNO/A





y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

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

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar itinerario formativo, así como realizar las actividades y a del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

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

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0263 Preparación del Producto Fin



lucto Final Cultivado en Jaulas



y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

profesorado y servicio de tutorías

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 especon 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 o del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan





+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

lucto Final Cultivado en Jaulas





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

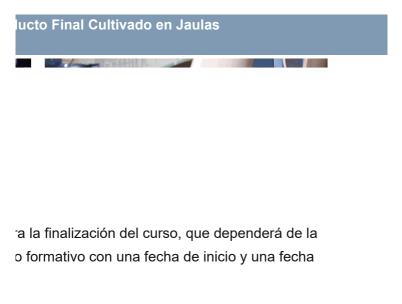
campus virtual online

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

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información



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

y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

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 ope administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información

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

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

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. PREPARACIÓN DEL PFUNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DEL PRODUC

- 1. Sistemas de despesque en jaulas.
- 2. Protocolos de calidad del producto final procedente
- 3. Sistemas de matanza: con hielo y sacrificio con lupa

- 4. Condiciones de transporte desde las jaulas a la sala
- 5. Sistemas de embalaje y etiquetado del producto cult
- 6.Importancia del mantenimiento de la cadena de frío
- 7.Prevención de riesgos laborales en la preparación d peligros más comunes. Precauciones en el uso de los e
 - 8. Normas de seguridad. Medidas y equipos de protecc

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE ALIMENTARIA DE LC

- 1. Normativa higiénico-sanitaria.
- 2.Riesgos sanitarios derivados de una inadecuada ma UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS MEDIOAMBIENTA
 - 1. Identificación de aspectos medioambientales.
- 2. Tratamiento de residuos: plásticos, muertos, produce epibiontes.
 - 3. Normativa medioambiental aplicable a las jaulas.