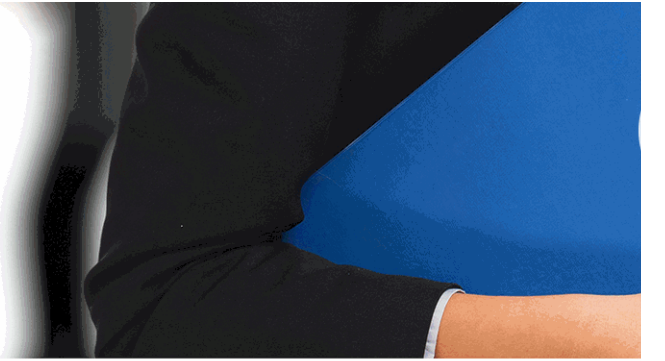
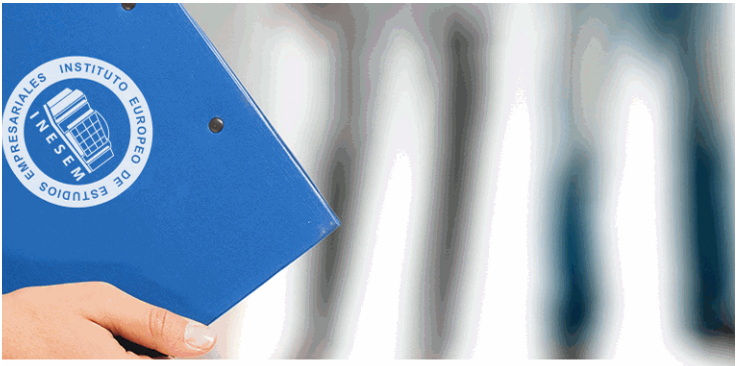


I N

BU

Tecnología



NESEM

SINESS SCHOOL

de Pescados

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Tecnología

duración total: 60 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es
en la pescadería y elaboración de productos de la pesca
productos de la pesca. Así, con el presente curso se pre
para las tecnologías de pescados.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

de Pescados

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.

+ Información Gratis

objetivos

- Identificar y evaluar las características que determinan
utilizados por la industria de productos pesqueros.
- Identificar y especificar las materias primas auxiliares u
técnica sobre especificaciones de dichas materias.
- Identificar los requerimientos y realizar las operacione
instalaciones para el acondicionamiento de pescados y
- Aplicar las medidas de higiene necesarias, para asegu
productos de la pesca.
- Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medi
industria de productos de la pesca.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de
de Pescados certificando el haber superado las distintas
incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competen
experiencia laboral y de la formación no formal, vía por l
correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través
publicando las distintas Comunidades Autónomas, así c
Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competenc
laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en pescaderías de pequeño tam
trabajadores autónomos o por cuenta ajena. También re
empresas dedicadas a la elaboración de productos a pa
conservas y semiconservas, así como buques factoría y

+ 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 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

Centro de Formación
Superior de POSTGRADO
INESEM

'UDIOS EMPRESARIALES

ıpartición a nivel nacional de formación
: TITULACIÓN

ALUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

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

SOBRESALIENTE

ısente 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 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.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1222 Tecnología de Pescados'

+ Información Gratis

+ Información Gratis

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:

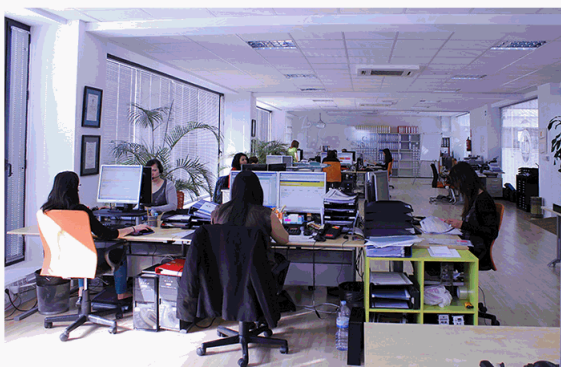
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **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



+ Información Gratis

de Pescados

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 calendari
de fin.

campus virtual online

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

+ Información Gratis

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

ursos 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

UNIDAD FORMATIVA 1. TECNOLOGÍA DE PESC

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIA PRIMA DE PECADO

1. Pescados y mariscos para su transformación industr
2. El mercado de los productos pesqueros, zonas prod
3. Clasificación, características y aprovechamiento ind

+ Información Gratis

4.Especies de peces, de crustáceos y de moluscos. C
5.Características organolépticas.
6.Fundamentos de anatomía, fisiología e histología, d
7.▫ El tejido muscular:
8.▫ Constitución histológica.
9.▫ Composición química: grasa, proteína y lípidos.
10.▫ Cambio bioquímicos y microbianos del pescado tr
11.▫ Otros tejidos comestibles.
12.▫ Acondicionamiento, transporte y conservación del
13.▫ Valoración de calidad y selección. Hojas de contro
14.▫ Acuicultura.
15.▫ Técnicas pesqueras.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS AUXILIAR

1.El agua, características y cualidades.
2.Ingredientes diversos: sal, azúcar, vinagre, aceite, e
3.Aditivos naturales y sintéticos: conservantes, colora
endurecedores y correctores del pH. Actuación y utilizac
4.Especias y condimentos.
5.Manipulación y conservación de las materias auxilia
6.Reglamentación técnico-sanitaria de materias auxili

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LAS CONDIC
ACONDICIONAMIENTO DE PESCADO Y MARISCO, M

1.Requisitos higiénicos generales de instalaciones y e
2.Normas y medidas sobre higiene en la industria de l
3.Manipulación de alimentos.
4.Normativa vigente.
5.Normas y medidas sobre higiene.
6.Normativa aplicable al sector.
7.Alteración y contaminación de los alimentos debido
8.. Medidas de higiene personal.
9.. Hábitos, gestos o practicas inadecuadas para la m
10.. Medios de protección de cortes, quemaduras y he
11.. Enfermedades de obligada declaración. Medidas c
12.. Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza
13.Requisitos higiénicos generales de instalaciones y e
14.Características de superficies, paredes, techos, sue
15.Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.
16.Áreas de contacto con el exterior, elementos de ais
17.Materiales y construcción higiénica de los equipos.
18.Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Nivele

+ Información Gratis

limpieza y desinfección. Características, fases y secuen
19.Tratamientos DDD. Características. Productos utiliz
20.Limpieza de instalaciones y equipos de acondiciona
21.Concepto y niveles de limpieza.
22.Procesos y productos de limpieza, desinfección, est
23.Sistemas y equipos de limpieza.
24.Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o e
25.Peligros sanitarios asociados a la manipulación de p
desinsectación
26.Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALTERACIONES DE LOS PRO

1.Agentes causantes, mecanismos de transmisión e in
2.Transformaciones y alteraciones que originan.
3.Riesgos para la salud
4.Microbiología de los alimentos
5.Microorganismos: clasificación y efectos.
6.Bacterias, su influencia y aplicación en la industria d
7.Levaduras, su influencia y aplicación en la industria
8.Mohos, su influencia y aplicación en la industria de la
9.Virus.

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE BUENAS PRA

1.Normativa general de manipulación de alimentos.

2.Alteración y contaminación de los alimentos debido a

3.. Concepto de alteración y de contaminación.

4.. Tipos de contaminación.

5.. Principales agentes causantes.

6.. Mecanismos de transmisión.

7.. Contaminación cruzada.

8.Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipul toxiinfecciones alimentarias.

9.Métodos de conservación de los alimentos.

10.Alergias e intolerancias alimentarias. Característica Implicaciones.

11.Procedimientos de actuación frente alertas alimenta

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INCIDENCIA AMBIENTAL DE L

1.Legislación ambiental en la industria de derivados de

2.Metodologías para la reducción del consumo de los

3.Descripción de los residuos generados en la produc de residuos:

4.▫ Emisiones a la atmósfera.

+ Información Gratis

5.▫ Vertidos líquidos.
6.▫ Residuos sólidos y envases.
7.Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o v
8.Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y R
9.Parámetros para el control ambiental en los proceso

+ Información Gratis