

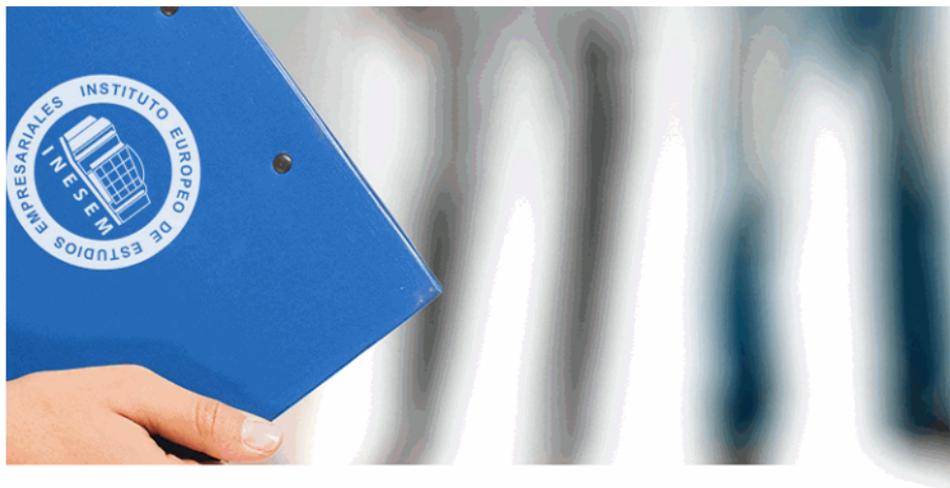






IN
—
BU

Elaboración de Conserva



INESEM

SINESS SCHOOL

as de Pescado y Mariscos

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

Elaboración de Conserva

duración total: 50 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 prepara para la elaboración de conservas de pescado y marisco

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Analizar las medidas de higiene personal y general y en la industria conservera de la pesca
- Analizar las medidas de preparación y mantenimiento en la elaboración de conservas de pescado y marisco.
- Evaluar las consecuencias para la seguridad y salubridad de la falta de higiene en los medios de producción, de sus hábitos de trabajo en las empresas conserveras de pesca
- Aplicar los tratamientos de pasteurización y esterilización
- Realizar y controlar el llenado y el cerrado de las latas,

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de de Conservas de Pescado y Mariscos certificando el nivel de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las competencias adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal para la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad. Se convocan convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas y el 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, como trabajadores autónomos o por cuenta ajena. También en empresas dedicadas a la elaboración de productos a pastar, como 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 €

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

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión Formativa

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

SOBRESALIENTE

esente 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 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 pasar.

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

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

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1224 Elaboración de Conservas de

+ 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



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de cada módulo de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de ineseu ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

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

rsos 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 nuestro personal de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización y lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, así como el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE CONSERVA DE COQUE UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SECTOR CONSERVERO: PRODUCTOS DE FABRICACIÓN.

1. Los subsectores englobados.
2. Clasificaciones. Tipos y sus características.

+ Información Gratis

3. Normativas. Denominaciones y garantías de origen,

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS PARA TRATAMIENTO

1. Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y seguridad en su utilización.

2. Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y seguridad en el manejo.

3. Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y seguridad en su manejo.

4. Procedimientos de pasteurización y apertización.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA

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 y sus características.

5. Parámetros de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANIPULACIÓN DE ENVASES EN LA INDUSTRIA CONSERVERA.

1. El envase: materiales, formatos, cierres, normativa.

2. Tecnología para la formación de cierres herméticos:

+ Información Gratis

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
11. ▫ Maquinaria de envasado: funcionamiento, prepara
12. ▫ Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA E

1. Normativa y reglamentos de higiene en los elaborad
2. Higiene personal, manipulación de alimentos.
3. Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas e i
4. Condiciones ambientales en la elaboración de conse
5. Origen y agentes causantes de las transformaciones

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y