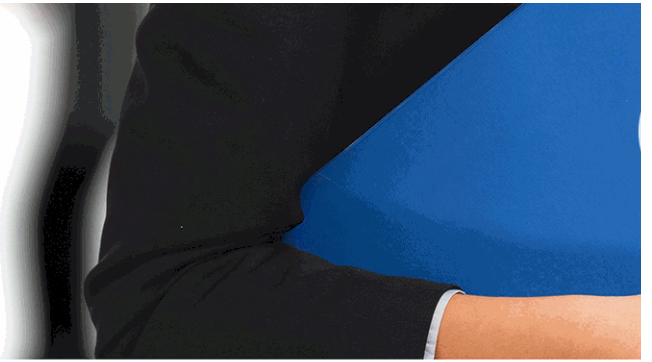


INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

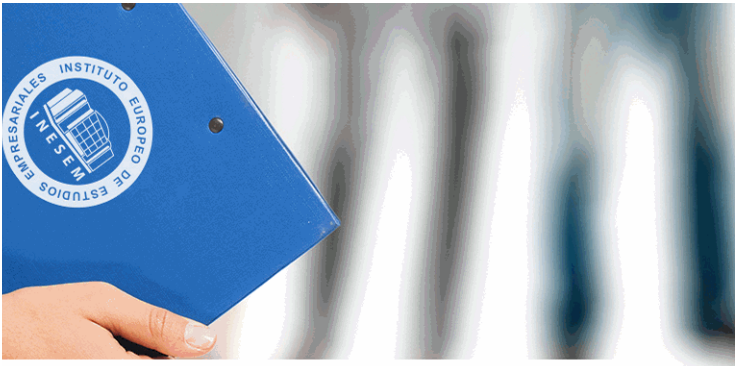
INESEM

I N

BU

Elaboración de Semi

Secados, Ahuma



N E S E M

SINESS SCHOOL

conservas, Salazones,
dos y Escabeches

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Elaboración de Semi
Secados, Ahuma

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 la elaboración de semiconservas, salazones, ahum

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Realizar el seguimiento de los procesos de fermentaci
pescado previamente acondicionados.
- Determinar el seguimiento de los procesos de salazón
previamente acondicionados, para conseguir productos
- Realizar el seguimiento de los procesos de ahumado,
pesca ahumados.
- Aplicar las técnicas necesarias, para obtener semicons
anchoado.
- Aplicar las técnicas, necesarias, para la obtención de s
- Analizar las medidas de preparación y mantenimiento
en la elaboración de semiconservas de pescado y maris

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de
de Semiconservas, Salazones, Ahumados y Escabeche
Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido
profesionales adquiridas a través de la experiencia labor
que va a optar a la obtención del correspondiente Certifi
respectivas convocatorias que vayan publicando las dist
propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de
profesionales adquiridas por experiencia 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

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

LUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

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

SOBRESALIENTE

sente 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 'UF1225 Elaboración de Semiconserv

+ 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:

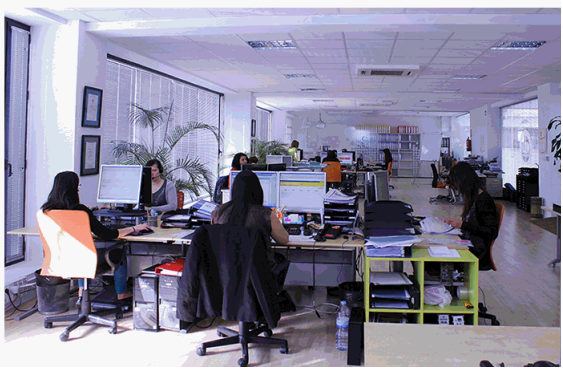
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **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

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

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. ELABORACIÓN DE SEM
AHUMADOS Y ESCABECHES.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESADO DE LAS SEMICC

1. Concepto de semiconserva.
2. Productos alpresados, salazones, ahumados, desec

+ Información Gratis

3.Descripción del sector.
4.Equipos para elaboración de semiconservas: Funcio
nivel, manejo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESADO DEL SALAZONA

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, desalad
8.Salado y fermentación.
9.Factores que interviene en la salazón: pureza de la s
salazonado, condiciones de almacenamiento.
10.Formulación de salmueras, concentración, densida
11.Almacenamiento: maduración y alteración. Alteracio
(físico-químico y biológico).
12.Tipos de productos de la pesca obtenidos por salaz
13.Controles del proceso.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESADO DEL ANCHOAD

+ Información Gratis

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 ESCABECH

1.Salado y fermentación.
2.Maduración.
3.Temperatura, humedad, lora y otros factores de con
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). Relació

+ Información Gratis

2.Deshidratación. Tipos de deshidratación. Equipos.
3.Secado por aire, por contacto o centrifugación. Otros
4.Principales alteraciones.
5.Control ambiental. Cámaras.
6.Tratamientos de secado.
7.Liofilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESADO DE LOS AHUMA

1.Composición del humo. Tratamiento, humedad, velo
2.Acción conservadora: antioxidante y antimicrobiana.
3.Técnicas de ahumado: en caliente o en frío.
4.Influencia sobre las características organolépticas: c
5.Extractos de humo, preparados sintéticos.
6.Descabezado, eviscerado, troceado, salazonado, pr
enfriamiento final.
7.Estufas y ahumadores. Equipos de ahumado. funcio
8.Beneficios y riesgos de la utilización del humo.

+ Información Gratis

+ Información Gratis