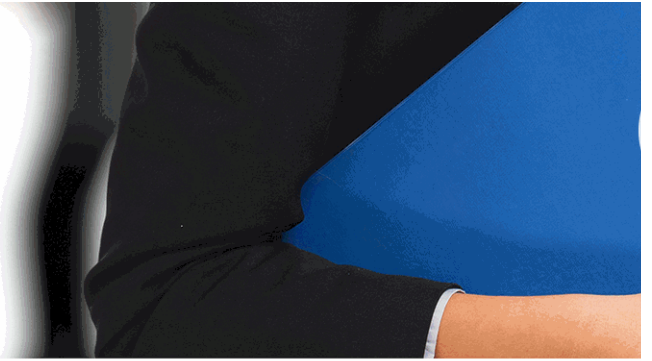
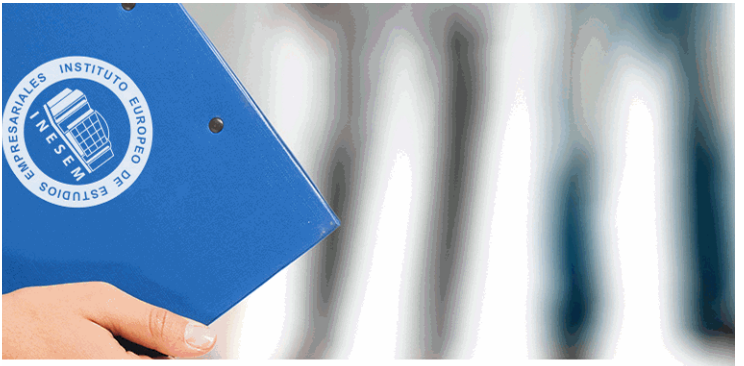


I N

BU

Elaboración de Cong

Enva



NESEM

SINESS SCHOOL

gelados de Pescado y
asado

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Elaboración de Congelad

duración total: 70 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 congelados de pescado y envasa

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Analizar los procedimientos de aplicación de frío indus
y mantenimiento de los productos.
- Realizar la toma de muestras y aplicar los métodos de
determinación inmediata de los parámetros básicos de c
de pescado.
- Manejar la metodología utilizada en la detección y cont
trazabilidad de los productos.
- Operar con la destreza adecuada las máquinas y equip
utilizados en la industria de congelados de pescado y m

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo d
de Congelados de Pescado y Envasado certificando el h
Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acredita
adquiridas a través de la experiencia laboral y de la form
la obtención del correspondiente Certificado de Profesio
convocatorias que vayan publicando las distintas Comu
Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de recor
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

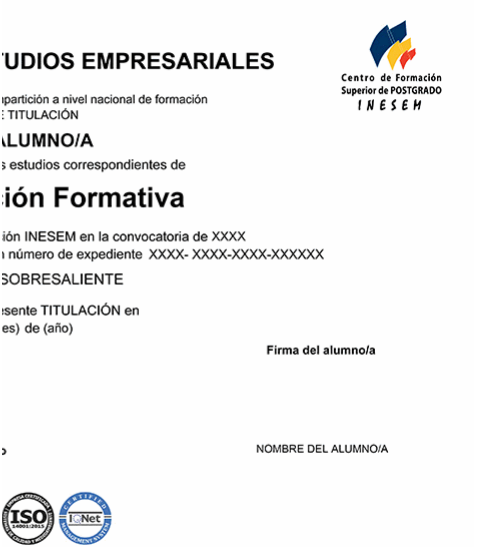
La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis


UDIOS EMPRESARIALES
partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN
ALUMNO/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
Centro de Formación
Superior de POSTGRADO
INESEM

- 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 'UF1226 Elaboración de Congelados c

+ 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:

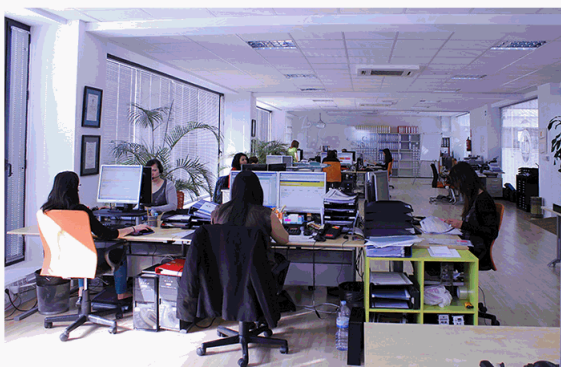
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **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

os de Pescado y Envasado

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. ELABORACIÓN DE CO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIALES DE ENVASE Y E

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

+ Información Gratis

4.Etiquetas: normativa, información, tipos, códigos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONGELACIÓN Y REFRIGERA

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. Fu mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilizació
5.Congeladores. Funcionamiento, instrumental de con seguridad 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 ENVASAD

1.Manipulación y preparación de envases.
2.Procedimientos de llenado.
3.Sistemas de cerrado.

+ Información Gratis

4.Comprobaciones durante el proceso y al producto fi
5.Maquinaria de envasado: funcionamiento, preparaci
6.Conservación en atmósfera controlada.
7.Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE EMBALAJ

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE SISTEMAS D

1.APPCC (puntos críticos).
2.Sistema de autocontrol APPCC.
3.Trazabilidad y seguridad alimentaria.
4.Principales normas voluntarias en el sector alimenta
22000:2005 y otras). Análisis e interpretación.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TOMA DE MUESTRAS.

1.Técnicas de muestreo.
2.Concepto, características y composición de una mue
3.Métodos manuales y automáticos, puntos y formas d

+ Información Gratis

4.Instrumental para el muestreo.
5.Sistemas de identificación, registro y traslado de mu
6.Procedimientos de toma de muestras en la industria
7.Casos prácticos en materias primas, productos en c

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS DE MATERIAS PRIM

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

+ Información Gratis