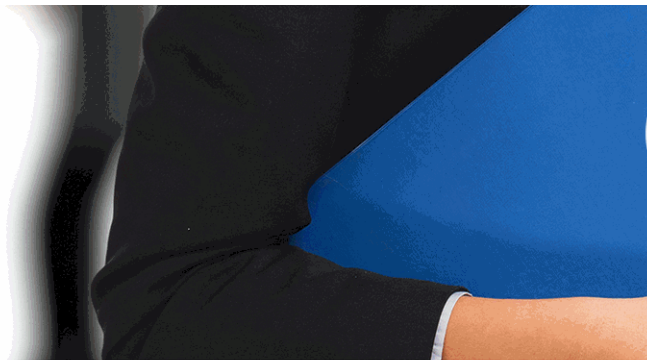


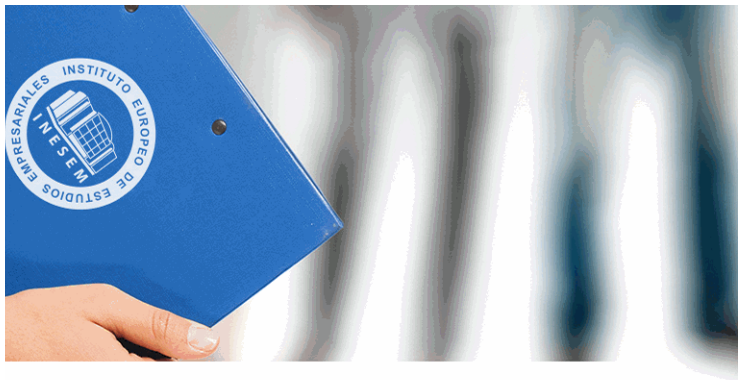






IN
—
BU

Elaboración de Co



INESEM

SINESS SCHOOL

cinados de Pescado

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

Elaboración de Co

duración total: 40 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 cocina de pescado.

+ 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

- Aplicar técnicas de elaboración de masas y pastas sigi garantizando la calidad e higiene de los alimentos.
- Aplicar las técnicas de cocinado precisas para la elabo consiguiendo la calidad requerida, en condiciones de hig
- Efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, i de productos derivados del pescado, consiguiendo la ca seguridad adecuadas.
- Operar con la destreza adecuada las máquinas y equip utilizados en los productos precocinados, cocinados de

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de de Cocinados de Pescado certificando el haber superado ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias laborales).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en pescaderías de pequeño tamaño, trabajadores autónomos o por cuenta ajena. También en 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 €

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 y

UDIOS EMPRESARIALES

participación 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 avanzar a lo largo de un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final al finalizar el curso, para superar el examen se requiere un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder pasar.

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

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

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1227 Elaboración de Masas, Pasta

+ 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 la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de inesem 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 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 MAS PESCADO.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MASAS Y CONCENTRADOS P

- 1.Surimi. Técnicas de fabricación y aplicaciones come
- 2.Tratamiento del pescado crudo para la fabricación d

+ Información Gratis

Extracción. Lavado con agua. Eliminación del exceso de

3. Aditivos crioprotectores y emulsionantes.

4. Amasado, mezclado y emulsionado de productos de

5. Control de calidad del surimi congelado: humedad, p

6. Gelificación, producción de Kamaboko.

7. Operaciones de moldeo, aplicaciones, parámetros y

8. Suwari, modori y productos de picado de pescados y

9. Procedimientos de pasteurización. Fundamentos y c

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ENVASADO DE PESCADO.

1. Manipulación y preparación de envases.

2. Procedimientos de llenado.

3. Sistemas de cerrado.

4. Comprobaciones durante el proceso y al producto final

5. Maquinaria de envasado: funcionamiento, preparación

6. Conservación en atmósferas modificadas.

7. Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.

8. Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación,

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE PLATOS CON PESCADO.

1. Aditivos, especias y condimentos de cocina utilizados

+ Información Gratis

2. Técnicas de cocina.
3. Moldeo, relleno y formado.
4. Pastas finas o emulsiones. Obtención de la emulsión
5. Emulsionado: patés y pastas finas
6. Platos preparados: empanados, palitos, rellenos, pa
7. Operaciones de elaboración. Fritura, cocción, escab
8. Fritura de los productos del pescado: características
9. Operaciones de elaboración de platos preparados: r
montaje. Fórmulas, maquinaria específica.
10. Elaboración de salsas.
11. Envasado de los platos precocinados, nuevas forma
12. Envasado en atmósferas protectoras.
13. Conservación de platos preparados.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y