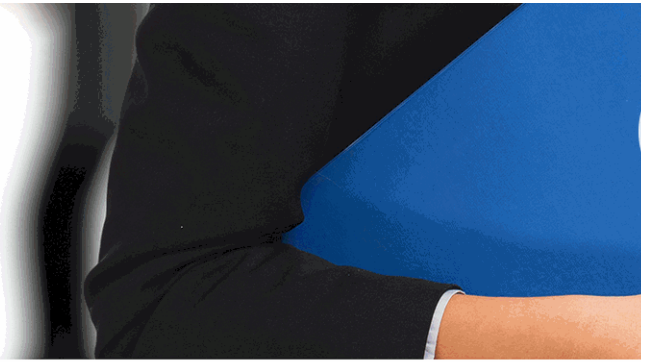
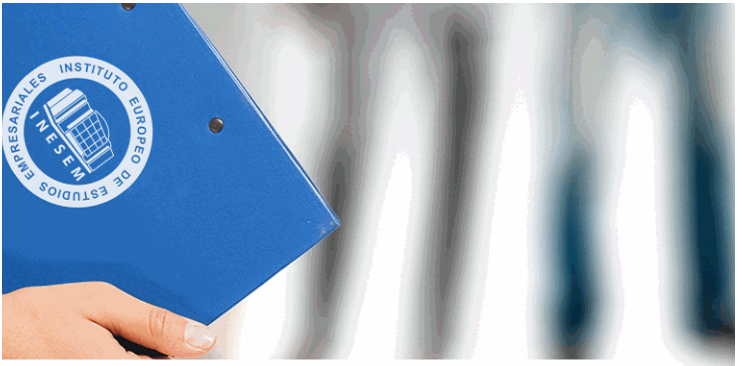


I N

BU

UF2535 Recepción de



N E S E M

SINESS SCHOOL

e *Pescados y Mariscos*

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

UF2535 Recepción d

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

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito Marítimo Pesquera, es necesario conocer l
pescados y mariscos, dentro del área profesional de pes
se pretende aportar los conocimientos necesarios para
manipular y procesar los productos de la pesca y de la a

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Describir los métodos de higiene y sanidad que se deb
materiales e instalaciones, para garantizar la calidad sa
manipulación.
- Explicar la normativa vigente respecto a los requisitos
manipuladores, equipos y materiales durante el procesa
de los productos pesqueros, de manera que se asegure
- Realizar el acondicionamiento de la materia prima a bo
se minimice su deterioro y se facilite su posterior manipu
- Describir las diferentes formas de recepcionar el produ
extracción, especie, o particularidades del medio de tra
perjudicar su manipulación posterior.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de
pescados y mariscos, certificando el haber superado las
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 profesional como trabajador por
privadas, grandes, medianas o pequeñas, dedicadas a l
almacenamiento y/o comercialización de productos de la
almacenes frigoríficos, plantas de acuicultura, industrias
ejercer su labor tanto a bordo como en tierra.

+ 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 'UF2535 Recepción de Pescados y Ma

+ 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:

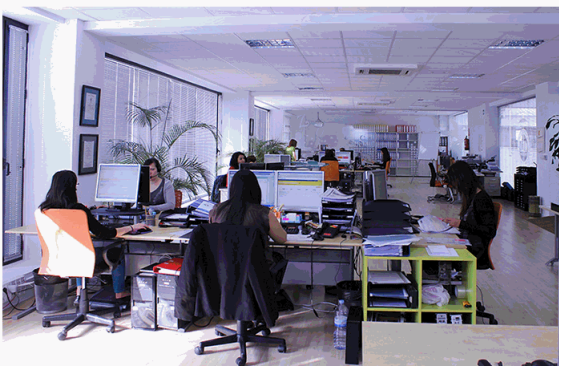
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **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

e Pescados y Mariscos

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. RECEPCIÓN DE PESCA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DE LAS ESPECIES

1.Peces.

1.- Características externas.

2.- Anatomía básica.

+ Información Gratis

3.- Fisiología básica.

2.Moluscos.

3.Características externas.

1.- Anatomía básica.

2.- Fisiología básica.

4.Crustáceos.

1.- Características externas.

2.- Anatomía básica.

3.- Fisiología básica.

5.Especies más comunes de interés comercial.

1.- Identificación.

2.- Diferenciación.

6.Rendimiento básico económico.

1.- Subpesca.

2.- Sobrepesca.

7.Regulación del esfuerzo pesquero.

1.- Tallas mínimas.

2.- Vedas.

8.Paros programados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y

+ Información Gratis

1.Identificación de especies:
   1.- Por su aspecto.
   2.- Por su forma de extracción.
2.Descartes:
   1.- Por tallas.
   2.- Por valor comercial.
   3.- Por condiciones higiénicas y/o sanitarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELEMENTOS Y ÚTILES DE RE

1.Sacos y bolsas.
2.Paños de red.
3.Containers y cajas.
4.Palets.
5.Carretillas transportadoras.
6.Lugares para almacenamiento (atendiendo al espac

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1.Higiene alimentaria para manipuladores de producto
2.Sistemas de autocontrol basados en APPCC.
3.Relación de las medidas higiénicas personales y de marisco.

+ Información Gratis

4.Técnicas de limpieza y desinfección de instalacione
mariscos.

5.Productos de limpieza.

1.- Características y propiedades.

2.- Riesgos.

3.- Modo de uso.

4.- Tiempo de actuación.

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LA
MARISCOS**

1.Normativa básica sobre seguridad e higiene en el tra

2.Equipos de protección individual.

+ Información Gratis