







IN  
—  
BU

***UF2536 Procesado de***



# INESEM

---

## SINESS SCHOOL

### *e Pescados y Mariscos*

**+ Información Gratis**

**titulación de formación continua bonificada  
empresarial**

# UF2536 Procesado de

**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 los pescados y mariscos, dentro del área profesional de pesca se pretende aportar los conocimientos necesarios para manipular y procesar los productos de la pesca y de la caza

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y





## *a quién va dirigido*

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

**+ Información Gratis**

## *objetivos*

- Describir las operaciones de lavado y/o eviscerado del eliminadas las partes nocivas del mismo, pueda ser clas establecidas.
- Describir las operaciones de manipulación y elaboración en cuanta sus características y factores medioambiental deseada, cumpliendo con la normativa de calidad y resp

**+ 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 Competencias experiencia laboral y de la formación no formal, vía por el 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 profesional como trabajador por privadas, grandes, medianas o pequeñas, dedicadas a almacenamiento y/o comercialización de productos de los 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 del Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del curso, el nombre del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno ha superado el curso, y las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros emisor de la titulación (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](http://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 aprobar.

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 'UF2536 Procesado de Pescados y Ma

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://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 curso nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formar como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

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

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando

+ Información Gratis

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y





## *plazo de finalización*

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

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de formación continua, 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 gestor 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. PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS**

1. Características de calidad.
2. Factores que afectan a la calidad.
  - 1.- Causas de descomposición.

**+ Información Gratis**

- 2.- Parásitos.
- 3.- Seleccionar pescados

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE PE**

1. Peligros en los alimentos.
  - 1.- Riesgos asociados.
  - 2.- Medidas preventivas.
2. Principales enfermedades vehiculadas por los alimentos
3. Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades
- 4.- Medidas de prevención.
5. Prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos
6. Legislación alimentaria aplicable.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE PESCADO**

1. Higiene de los manipuladores.
  - 1.- Indumentaria.
  - 2.- Hábitos de higiene.
  - 3.- Prohibiciones.
  - 4.- Prácticas correctas de higiene y manipulación.
  - 5.- Relación de las medidas higiénicas personales con el
- pescado.
- 6.- Sistemas de autocontrol basados en los APPCC

**+ Información Gratis**

2. Peligros en la manipulación de alimentos.
  - 1.- Riesgos asociados.
  - 2.- Medidas preventivas.
  - 3.- Legislación alimentaria aplicable.
3. Manipulación de los productos frescos.
  - 1.- Selección: según elaboración y según valor con
  - 2.- Lavado.
  - 3.- Clasificación.
  - 4.- Limpieza del pescado.
  - 5.- Eviscerado.
  - 6.- Troceado.
4. Equipos de manipulación y procesado.
  - 1.- Manejo y funcionamiento.
  - 2.- Detección de averías.
5. Tecnología básica de los procesos de transformación
6. Equipos y elementos de trabajo.
  - 1.- Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máqu
  - 2.- Sistemas de drenaje.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LA MARISCOS**

**+ Información Gratis**

- 1.Precauciones generales durante las realizaciones de
- 2.Ley de prevención de riesgos laborales.
- 3.Aplicación de coordinación en materia preventiva.

**+ Información Gratis**