







UF2537 Conservación



INESEM

SINESS SCHOOL

de Pescados y Mariscos

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

UF2537 Conservación

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 la conservación en pesca y acuicultura, dentro del área presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios y mariscos.

+ 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

- Describir, atendiendo a las características de las especies, los métodos de conservación de pescados y mariscos, que garanticen, e
- Describir los puntos a vigilar en los lugares donde se de o en instalaciones terrestres, de manera que garanticen su calidad y propiedades.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de de pescados y mariscos certificando el haber superado ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Com de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía 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 l 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, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros emisoras (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

información y

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

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

SOBRESALIENTE

presente TITULACIÓN en
meses de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los meses 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 'UF2537 Conservación de Pescados y

+ 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 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 formular 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

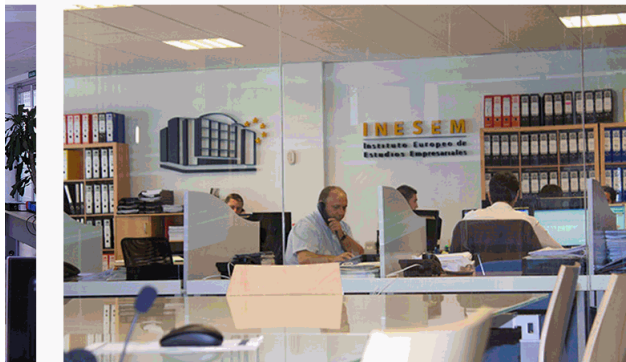
+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

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 ineseam 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 personal 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 de lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS **UNIDAD DIDÁCTICA 1. TECNOLOGÍA DE LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN**

1. Frío industrial.
2. Manejo y funcionamiento de equipos de conservación:
 - 1.- Túneles de congelación.

+ Información Gratis

- 2.- Armarios.
 - 3.- Cámaras.
 - 4.- Cubas.
 - 5.- Detección de averías en estos equipos.
- 3.Otros métodos de conservación
- 4.- El Hielo.
 - 1.* Tipos.
 - 2.* Acondicionamiento.
 - 3.* Utilización higiénica.
 - 5.Agua de mar.
 - 1.- Enfriada.
 - 2.- Refrigerada.
 - 3.- Hielo líquido.
 - 6.Atmósferas.
 - 1.- Controladas.
 - 2.- Modificadas.
 - 3.- Dinámicas.
 - 7.Salazón.
 - 1.- Utilización higiénica de la sal.
 - 8.Salmuera.

+ Información Gratis

- 1.- Clases.
- 2.- Ventajas e inconvenientes.
9. Desecado.
10. Ahumado.
11. Ácidos y aditivos químicos.
 - 1.- Dosificación.
 - 2.- Forma de aplicación.
12. Viveros.
 - 1.- Tipos.
 - 2.- Mantenimiento.
 - 3.- Depuración de moluscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE IN UTILIZAN EN LA CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y I

1. Legislación alimentaria aplicable a las técnicas de co
2. Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones
mariscos.
3. Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas
4. Sistemas de autocontrol basados en el APPCC
5. Efectos de las medidas de conservación en la preve

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LA

+ Información Gratis

PESCADOS Y MARISCOS

1.Precauciones generales durante la realización de ac

+ Información Gratis