







UF2538 Envasado de



INESEM

SINISS SCHOOL

e Pescados y Mariscos

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

UF2538 Envasado 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 la conservación en pesca y acuicultura, dentro del área presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios en mariscos.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



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 envasado de pescados y conservación, características de la especie y plan de producción para la conservación del producto y una presentación agradable
- Describir las operaciones de transporte y descarga de pescado conservado no pierda calidad y el embalaje mantenga su

+ 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, 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

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

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 todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

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

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF2538 Envasado de Pescados y Mar

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso con 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

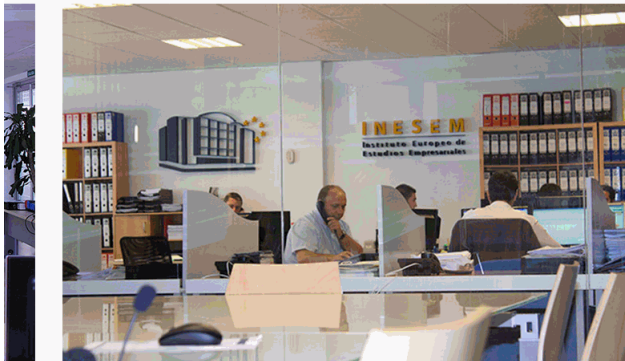
información y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y





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

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. ENVASADO DE PESCA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

1. Envasado.

- 1.- En cajas.
- 2.- En bolsas.

+ Información Gratis

2. Almacenaje.

- 1.- A granel.
- 2.- En contenedores.
- 3.- En casilleros y estantes.
- 4.- En cajones.
- 5.- En redes.

3. Cintas transportadoras.

4. Etiquetado.

- 1.- Diseño y medidas.
- 2.- Identificación.
- 3.- Certificación.
- 4.- Seguimiento.
- 5.- Exenciones.
- 6.- Sanciones.

5. Características y cualidades que deben tener los en

6. Medios de transporte y tipos de contenedores.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE PE

1. Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas de descarga y transporte de pescados y mariscos.

2. Sistemas de autocontrol basados en el APPCC.

+ Información Gratis

3.Prácticas de higiene en los trabajos de envasado, al

4.Legislación aplicable a las técnicas de envasado, al

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MEDIOS PARA OPERACIONES

1.Maquinillas y jarcia para operaciones de almacenaje

2.Envases autorizados.

1.- Limpieza e higienización.

3.Canaletas de transporte.

4.Elevadores y transpalets.

5.Contenedores de residuos.

6.Vestimenta del personal dedicado a estas operacion

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LA

PESCADOS Y MARISCOS

1.Precauciones generales durante las realizaciones de
producto.

2.Ley de prevención de riesgos laborales.

3.Aplicación de coordinación en materia preventiva.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y