959 830 780 / 640 798 742

info@inafe.es

INAJ0109 PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA

500,00 € - 686,00 €

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es necesario conocer los diferentes campos en la pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura, dentro del área profesional productos de la pesca. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca, el acondicionamiento y tecnologías de pescados, la preparación y venta de pescados, la elaboración de conservas y salazones de pescado y la elaboración de congelados y cocinados de pescado.

Categorías: Certificados de Profesionalidad, Certificados de Profesionalidad Online, Industrias Alimentarias |

INFORMACIÓN

Duración	540 h

Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. MÓDULO 1. MF0315_2 RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
2. Transporte externo. Seguridad en su utilización.
3. Identificar pescados frescos de agua dulce y salada.
4. Identificar especies de moluscos y crustáceos.
5. Identificación de los grado de frescura de la pesca.
6. Recepcionar materias auxiliares e ingredientes: Envases, embalajes, sal, vinagre, azúcar, aceite, otros productos semielaborados, aditivos etc. Documentación.
7. Efectuar el suministro de productos a las líneas de producción, de acuerdo con las notas de pedido.
8. Realizar un registro de recepción, almacenamiento, distribución interna de productos.
9. Controles sanitarios de pescado y mariscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Almacenar pescados y mariscos, clasificados y dispuestos, para su posterior tratamiento. Cetáreas para animales vivos
2. Tipos de almacenes de pescado, marisco y productos elaborados a partir de ambos.
3. Instalaciones industriales de refrigeración y de congelación para el almacenamiento de pescados y mariscos. Registros, anotaciones. Partes de incidencia.

4. Efectuar la distribución de los productos en salas ó cámaras de refrigeración o congelación (temperatura, humedad).
5. Sistemas de ordenación, clasificación, manipulación y almacenamiento de productos de la pesca: Técnica, equipo y documentación.
6. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
7. Clasificación y codificación.
8. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos.
9. Ubicación de mercancías: métodos de colocación.
10. Condiciones generales de conservación
11. Legislación y normativa de almacenamiento.
12. Sistemas y tipos de transporte interno. Puesta en marcha y funcionamiento de automatismos, sinfín, elevadores, carretillas. Seguridad en su utilización.
13. Distribución de productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DE ALMACÉN DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Documentación interna.
2. Registros de entradas y salidas.
3. Control de existencias.
4. Inventarios.
5. Trazabilidad
6. Aplicaciones informáticas al control de almacén. ERP

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPEDICIÓN DE ELABORADOS DE PESCADO.

1. Operaciones y comprobaciones generales en expedición.
2. Establecer las órdenes de picking para la realización del pedido.
3. Consolidad el pedido y realizar su identificación y packing.
4. Realizar un registro de expedición, orden de portes y albaran.
5. Rutas de transporte. Mantenimiento de la cadena de frío. Distribución del producto en el medio de transporte.
6. Medidas higiénico sanitarias en el transporte de los productos.
7. MÓDULO 2. MF0316_2 ACONDICIONAMIENTO Y TECNOLOGÍA DE PESCADOS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF1222 TECNOLOGÍA DE PESCADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIA PRIMA DE PECADO Y MARISCO.

1. Pescados y mariscos para su transformación industrial.

2. El mercado de los productos pesqueros, zonas productivas.
3. Clasificación, características y aprovechamiento industrial de los peces, mariscos y otros productos de la pesca.
4. Especies de peces, de crustáceos y de moluscos. Clasificación. Identificación y reconocimiento.
5. Características organolépticas.
6. Fundamentos de anatomía, fisiología e histología, de pescados y mariscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS AUXILIARES.

1. El agua, características y cualidades.
2. Ingredientes diversos: sal, azúcar, vinagre, aceite, especias y condimentos, otros productos.
3. Aditivos naturales y sintéticos: conservantes, colorantes, saborizantes, potenciadotes, estabilizadores, endurecedores y correctores del pH. Actuación y utilización.
4. Especias y condimentos.
5. Manipulación y conservación de las materias auxiliares y aditivos.
6. Reglamentación técnico-sanitaria de materias auxiliares y aditivos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS A LAS SALAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PESCADO Y MARISCO, MAQUINARIA Y UTILLAJE.

1. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
2. Normas y medidas sobre higiene en la industria de la pesca.
3. Manipulación de alimentos.
4. Normativa vigente.
5. Normas y medidas sobre higiene.
6. Normativa aplicable al sector.
7. Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
8. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
9. Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos.
10. Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.
11. Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
12. Materiales y construcción higiénica de los equipos.
13. Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección. Sistemas, equipos y productos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control.
14. Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.

15. Limpieza de instalaciones y equipos de acondicionamiento de materias primas.
16. Concepto y niveles de limpieza.
17. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
18. Sistemas y equipos de limpieza.
19. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
20. Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación
21. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALTERACIONES DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

1. Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación.
2. Transformaciones y alteraciones que originan.
3. Riesgos para la salud
4. Microbiología de los alimentos
5. Microorganismos: clasificación y efectos.
6. Bacterias, su influencia y aplicación en la industria de la pesca.
7. Levaduras, su influencia y aplicación en la industria de la pesca.
8. Mohos, su influencia y aplicación en la industria de la pesca.
9. Virus.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Normativa general de manipulación de alimentos.
2. Alteración y contaminación de los alimentos debido a practicas de manipulación inadecuadas.
3. Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.
4. Métodos de conservación de los alimentos.
5. Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
6. Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA DE LA PESCA.

1. Legislación ambiental en la industria de derivados de la pesca.
2. Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas.
3. Descripción de los residuos generados en la producción de derivados de la pesca y sus efectos

ambientales. Tipos de residuos:
4. Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
5. Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
6. Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF1223 ACONDICIONADO DEL PESCADO Y MARISCO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL.

1. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado.
2. Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores.
3. Mantenimiento de primer nivel.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE PESCADOS.

1. Selección de pescados y mariscos. Criterios. Talla, aspectos físicos, estado de frescura, etc
2. Descomposición del pescado. Cambios en el color, sabor y consistencia.
3. Legislación relativa a la higiene y manipulación de los pescados y mariscos.
4. Depuración de moluscos.
5. Preselección, grado de frescura, tamaño especies.
6. Selección, categorización, lavado, descabezado, descamado, eviscerado, desollado, desespinado separación de partes externas e internas, fileteado, troceado, picado, moldeado, cocido.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PREPARADOS FRESCOS.

1. Técnicas de elaboración de: salsas.
2. Masas y pastas finas, patés.
3. Formulación y preparación y función de ingredientes.
4. Adición, mezclado, amasado, emulsionado.
5. Desaireación, concentración.
6. Equipos específicos, su puesta a punto y manejo.
7. Balanzas, dosificadores.
8. Mezcladoras, amasadoras.
9. Molinos coloidales.
10. Concentradores, desaireadores, campanas de vacío.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL.

1. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado.
2. Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores.
3. Mantenimiento de primer nivel.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
2. Situaciones de emergencia.
3. Normativa aplicable al sector
4. Evaluación de riesgos profesionales:
5. Medidas de prevención y protección
6. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.
7. Plan de prevención.
8. Plan de emergencia y evacuación.
9. MÓDULO 3. MF0317_2 PREPARACIÓN Y VENTA DE PESCADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS UTILIZADOS EN PESCADERÍA.

1. El pescado y productos derivados.
2. Clasificación básica de los productos de la pesca.
3. Peces, moluscos y crustáceos en la alimentación humana.
4. Sistemas de conservación del pescado.
5. Partes comerciales de los productos de la pesca.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS Y ÚTILES DE LA PESCADERÍA.

1. Elementos de corte, descabezado, eviscerado o limpieza.
2. Baños y tinas de lavado y salado.
3. Calderines y estufas de secado-ahumado.
4. Cámaras y armarios de frío.
5. Arcones congeladores.
6. Equipos de preparación de cocinados.

7. Envasadoras, selladoras y retráctiles.
8. Equipos auxiliares.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANALIZAR LAS MATERIAS PRIMAS PARA LA PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS EN LA PESCADERÍA.

1. Función y efecto de los distintos productos
2. El agua, características y cualidades.
3. Ingredientes diversos: sustancias, aditivos, sal, vinagre, fermentos, condimentos y aderezos.
4. Manipulación y conservación de las materias primas y auxiliares.
5. Reglamentación técnico-sanitaria del pescado.
6. Operaciones de preparación de productos frescos de la pesca.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE PREPARACIÓN DE ELABORADOS EN PESCADERÍAS

1. Selección de materias primas y auxiliares
2. Preparación de las piezas. Manejo de herramientas.
3. Elaboración de congelados de productos frescos y elaborados.
4. Descongelación, método y efectos.
5. Conservación por refrigeración, regulación y control sanitario.
6. Obtención de pastas, masas y patés de pescados y mariscos.
7. Obtención de salpicones.
8. Aplicaciones del surimi. Productos derivados.
9. Elaboración de pescados y mariscos cocidos.
10. Elaboración de precocinados y cocinados (empanadillas, pasteles, empanados, rebozados).

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ACONDICIONAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA.

1. Normativa sobre envasado y acondicionamiento de pescados y mariscos.
2. Clasificación de envases, envolturas, etiquetas y rótulos.
3. Etiquetado, clasificación y presentación de productos.
4. Envasado-envoltura en pescaderías. Manejo de equipos.
5. Preparación de expositores, mostradores y vitrinas
6. Recogida y eliminación de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CÁLCULO Y ANÁLISIS DE COSTES Y PRECIOS.

1. Concepto y utilidad del escandallo.

2. Cálculo de precios de venta para piezas de pescados y mariscos.
3. Cálculo de precios de unidades enteras.
4. Cálculo de precios de preparados y elaborados.
5. Márgenes comerciales y decisiones de compras.
6. Rendimientos estándares.
7. Estudio básico de mercados
8. MÓDULO 4. MF0318_2 ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y SALAZONES DE PESCADO

UNIDAD FORMATIVA 1. UF1224 ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SECTOR CONSERVERO: PRODUCTOS ELABORADOS Y PROCESOS DE FABRICACIÓN.

1. Los subsectores englobados.
2. Clasificaciones. Tipos y sus características.
3. Normativas. Denominaciones y garantías de origen, específica, de calidad, ecológica. Mercado.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN.

1. Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización.
2. Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo.
3. Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo.
4. Procedimientos de pasteurización y apertización.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

1. Fundamentos físicos de la esterilización.
2. Eliminación de microorganismos.
3. Tipos de esterilización en relación con el producto
4. Equipos para tratamiento térmico de las conservas de pescado y marisco. Clasificaciones. Tipos y sus características.
5. Parámetros de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANIPULACIÓN DE ENVASES Y MATERIALES DE ENVASE Y EMBALAJE

EN LA INDUSTRIA CONSERVERA.

1. El envase: materiales, formatos, cierres, normativa.
2. Tecnología para la formación de cierres herméticos: metal, vidrio, laminados. Control.
3. Formado de envases «in situ».
4. El embalaje: función, materiales, normativa.
5. Etiquetas: normativa, información, tipos, códigos.
6. Operaciones de envasado en la industria conservera:

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE EN LA INDUSTRIA DE CONSERVAS DE PESCADO.

1. Normativa y reglamentos de higiene en los elaborados de pescados y mariscos.
2. Higiene personal, manipulación de alimentos.
3. Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones.
4. Condiciones ambientales en la elaboración de conservas de la pesca.
5. Origen y agentes causantes de las transformaciones de los productos de la pesca

UNIDAD FORMATIVA 2. UF1225 ELABORACIÓN DE SEMICONSERVAS, SALAZONES, SECADOS, AHUMADOS Y ESCABECHES.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESADO DE LAS SEMICONSERVAS.

1. Concepto de semiconserva.
2. Productos alpresados, salazones, ahumados, desecados, seco-salados, escabeches, cocidos y ahumados.
3. Descripción del sector.
4. Equipos para elaboración de semiconservas: Funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESADO DEL SALAZONADO.

1. Definición, tipos.
2. Proceso de elaboración.
3. Factores de influencia en la penetración de la sal.
4. La salazón seca.
5. Salazón húmeda.
6. La salmuerización.
7. Depósito de salmuera, unidades de salado, desalado, bombos de salazón, inyectores.

8. Salado y fermentación.
9. Factores que interviene en la salazón: pureza de la sal, temperatura, relación superficie/volumen, método de salazonado, condiciones de almacenamiento.
10. Formulación de salmueras, concentración, densidad, manejo, contaminación.
11. Almacenamiento: maduración y alteración. Alteraciones que se pueden producir en el pescado salado (físico-químico y biológico).
12. Tipos de productos de la pesca obtenidos por salazón: arenques, bacalao, mojama, huevas, etc.
13. Controles del proceso.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESADO DEL ANCHOADO.

1. Semiconservas en salazón, anchoado. Especies.
2. Desbollado.
3. Empacado y salazonado.
4. Procesos físicos y químicos. Maduración.
5. Escaldado. Lavado.
6. Recortado.
7. Desecado.
8. Fileteado.
9. Disposición en los envases.
10. Aceitado y cerrado.
11. Lavado de las latas, encajonado y almacenamiento.
12. Controles.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESADO DEL ESCABECHADO.

1. Salado y fermentación.
2. Maduración.
3. Temperatura, humedad, lora y otros factores de control.
4. Escabeches fríos, cocidos y fritos.
5. El vinagre como conservante. Especies.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCEDIMIENTO DE SECADO.

1. Contenido en agua, actividad del agua (Aw). Relación entre el agua, la conservación y la calidad del producto.
2. Deshidratación. Tipos de deshidratación. Equipos.
3. Secado por aire, por contacto o centrifugación. Otros métodos tradicionales.

4. Principales alteraciones.
5. Control ambiental. Cámaras.
6. Tratamientos de secado.
7. Liofilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESADO DE LOS AHUMADOS.

1. Composición del humo. Tratamiento, humedad, velocidad, tiempo y temperatura.
2. Acción conservadora: antioxidante y antimicrobiana.
3. Técnicas de ahumado: en caliente o en frío.
4. Influencia sobre las características organolépticas: color, buqué y textura.
5. Extractos de humo, preparados sintéticos.
6. Descabezado, eviscerado, troceado, salazonado, predesecado, ahumado, desecación y calentamiento y enfriamiento final.
7. Estufas y ahumadores. Equipos de ahumado. funcionamiento y regulación. Controles.
8. Beneficios y riesgos de la utilización del humo.
9. MÓDULO 5. MF0319_2 ELABORACIÓN DE CONGELADOS Y COCINADOS DE PESCADO

UNIDAD FORMATIVA 1. UF1226 ELABORACIÓN DE CONGELADOS DE PRODUCTOS DE PESCA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIALES DE ENVASE Y EMBALAJE.

1. El envase: materiales, formatos, cierres, normativa.
2. Formado de envases «in situ».
3. El embalaje: función, materiales, normativa.
4. Etiquetas: normativa, información, tipos, códigos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN DEL PESCADO.

1. Tratamientos de conservación por frío.
2. Procedimientos de refrigeración y congelación
3. Descongelación del pescado y mariscos.
4. Cámaras frigoríficas y con atmósfera. controlada. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización.
5. Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el empleo.
6. Sistemas de producción de frío.
7. Fundamentos de la producción de frío.
8. Evaporadores. Compresores. Condensadores.

9. Fluidos refrigerantes.
10. Refrigeración y congelación criogénica.
11. Túneles de congelación.
12. Hidrocooling.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ENVASADO EN LA INDUSTRIA DE CONGELADOS 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, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo.
6. Conservación en atmósfera controlada.
7. Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE EMBALAJE EN LA INDUSTRIA DE CONGELADOS DE PESCADO.

1. Técnicas de composición de paquetes.
2. Métodos de reagrupamiento.
3. Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación, manejo, mantenimiento de primer nivel.
4. Técnicas de rotulado.
5. Autocontrol de calidad en envasado y embalaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL.

1. APPCC (puntos críticos).
2. Sistema de autocontrol APPCC.
3. Trazabilidad y seguridad alimentaria.
4. Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TOMA DE MUESTRAS.

1. Técnicas de muestreo.
2. Concepto, características y composición de una muestra.
3. Métodos manuales y automáticos, puntos y formas de muestreo.

4. Instrumental para el muestreo.
5. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
6. Procedimientos de toma de muestras en la industria conservera.
7. Casos prácticos en materias primas, productos en curso y terminados (pescados).

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS.

1. Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad.
2. Métodos de análisis.
3. Determinaciones químicas básicas e inmediatas.
4. Tests para la apreciación de caracteres organolépticos.
5. Cata de productos elaborados de pescado.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF1229 ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS, PRECOCINADOS Y COCINADOS DE PESCADO.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MASAS Y CONCENTRADOS PROTEICOS DEL PESCADO.

1. Surimi. Técnicas de fabricación y aplicaciones comerciales.
2. Tratamiento del pescado crudo para la fabricación del surimi. Almacenamiento y manejo de la materia prima. Extracción. Lavado con agua. Eliminación del exceso de agua. Tamizado. Picado.
3. Aditivos crioprotectores y emulsionantes.
4. Amasado, mezclado y emulsionado de productos de la pesca.
5. Control de calidad del surimi congelado: humedad, pH, detección de impurezas, capacidad de gelificación.
6. Gelificación, producción de Kamaboko.
7. Operaciones de moldeo, aplicaciones, parámetros y control de moldeo.
8. Suwari, modori y productos de picado de pescados y mariscos.
9. Procedimientos de pasteurización. Fundamentos y utilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ENVASADO Y DE EMBALAJE EN LA INDUSTRIA DE COCINADOS 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, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo.

6. Conservación en atmósferas modificadas.
7. Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.
8. Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación, manejo, mantenimiento de primer nivel.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE PLATOS COCINADOS Y PREPARADOS DE PESCADO.

1. Aditivos, especies y condimentos de cocina utilizados en los platos cocinados y precocinados.
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, pasteles.
7. Operaciones de elaboración. Fritura, cocción, escabeche, emulsionado.
8. Operaciones de elaboración de platos preparados: rebozado, enharinado, empanado, rellenado, horneado, montaje. Fórmulas, maquinaria específica.
9. Elaboración de salsas.
10. Envasado de los platos precocinados, nuevas formas de presentación.
11. Envasado en atmósferas protectoras.
12. Conservación de platos preparados.