

## MF0015\_2 RECEPCIÓN Y PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS



**180,00 € - 250,00 €**

En el ámbito marítimo pesquera, es necesario conocer los diferentes campos de la manipulación y conservación en pesca y acuicultura, dentro del área profesional de pesca y navegación. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para manipular y procesar los productos de pesca y de la acuicultura.

**Categorías:** [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Marítimo Pesquera](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	<a href="#">120 h</a>
<b>Modalidad</b>	<a href="#">Online</a>
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	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. PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DE LAS ESPECIES DE INTERÉS COMERCIAL

1. Peces.
2. - Características externas.
3. - Anatomía básica.
4. - Fisiología básica.
5. Moluscos.
6. Características externas.
7. - Anatomía básica.
8. - Fisiología básica.
9. Crustáceos.
10. - Características externas.
11. - Anatomía básica.
12. - Fisiología básica.
13. Especies más comunes de interés comercial.
14. - Identificación.
15. - Diferenciación.
16. Rendimiento básico económico.
17. - Subpesca.
18. - Sobrepesca.
19. Regulación del esfuerzo pesquero.
20. - Tallas mínimas.
21. - Vedas.
22. Paros programados.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELEMENTOS Y ÚTILES DE RECEPCIÓN**

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES EN LA RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS**

1. Higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca y la acuicultura.
2. Sistemas de autocontrol basados en APPCC.
3. Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado y/o marisco.
4. Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones y maquinaria utilizadas en la recepción de pescados y mariscos.
5. Productos de limpieza.
6. - Características y propiedades.
7. - Riesgos.
8. - Modo de uso.
9. - Tiempo de actuación.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS**

1. Normativa básica sobre seguridad e higiene en el trabajo.
2. Equipos de protección individual.

## **UNIDAD FORMATIVA 2. PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS**

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

1. Características de calidad.
2. Factores que afectan a la calidad.
3. - Causas de descomposición.
4. - Parásitos.
5. - Seleccionar pescados

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE PESCADOS Y MARISCOS**

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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS EN EL PROCESADO**

1. Higiene de los manipuladores.
2. - Indumentaria.
3. - Hábitos de higiene.
4. - Prohibiciones.
5. - Prácticas correctas de higiene y manipulación.
6. - Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado.
7. - Sistemas de autocontrol basados en los APPCC.
8. Peligros en la manipulación de alimentos.
9. - Riesgos asociados.
10. - Medidas preventivas.
11. - Legislación alimentaria aplicable.
12. Manipulación de los productos frescos.
13. - Selección: según elaboración y según valor comercial.
14. - Lavado.

15. - Clasificación.
16. - Limpieza del pescado.
17. - Eviscerado.
18. - Troceado.
19. Equipos de manipulación y procesado.
20. - Manejo y funcionamiento.
21. - Detección de averías.
22. Tecnología básica de los procesos de transformación.
23. Equipos y elementos de trabajo.
24. - Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones.
25. - Sistemas de drenaje.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS**

1. Precauciones generales durante las realizaciones de las actividades de manipulación y procesado.
2. Ley de prevención de riesgos laborales.
3. Aplicación de coordinación en materia preventiva.