

UF1224 ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCOS



180,00 € - 250,00 €

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 elaboración de conservas de pescado y mariscos.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	50 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

UNIDAD FORMATIVA 1. 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:
7. ? Manipulación y preparación de envases.
8. ? Procedimientos de llenado.
9. ? Sistemas de cerrado.
10. ? Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
11. ? Maquinaria de envasado: funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo.
12. ? Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.

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