

UF2537 CONSERVACIÓN 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 la conservación de pescados y mariscos.

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

INFORMACIÓN

Duración	60 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN

Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD FORMATIVA 1. CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TECNOLOGÍA DE LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN

1. Frío industrial.
2. Manejo y funcionamiento de equipos de conservación.
3. - Túneles de congelación.
4. - Armarios.
5. - Cámaras.
6. - Cubas.
7. - Detección de averías en estos equipos.
8. Otros métodos de conservación
9. - El Hielo.
10. * Tipos.
11. * Acondicionamiento.
12. * Utilización higiénica.
13. Agua de mar.
14. - Enfriada.
15. - Refrigerada.
16. - Hielo líquido.
17. Atmósferas.
18. - Controladas.
19. - Modificadas.
20. - Dinámicas.
21. Salazón.
22. - Utilización higiénica de la sal.
23. Salmuera.
24. - Clases.

25. - Ventajas e inconvenientes.
26. Desecado.
27. Ahumado.
28. Ácidos y aditivos químicos.
29. - Dosificación.
30. - Forma de aplicación.
31. Viveros.
32. - Tipos.
33. - Mantenimiento.
34. - Depuración de moluscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES QUE SE UTILIZAN EN LA CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Legislación alimentaria aplicable a las técnicas de conservación de alimentos.
2. Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones y maquinaria empleada en la conservación de pescados y mariscos.
3. Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones en la conservación de pescados y mariscos.
4. Sistemas de autocontrol basados en el APPCC
5. Efectos de las medidas de conservación en la prevención del deterioro de los productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Precauciones generales durante la realización de actividades de conservación.