



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado

Información gratis Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado

Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado

Duración: 110 horas

Precio: 110 € *

Modalidad: Online/Distancia

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado

Descripción

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 conocimientos necesarios para la elaboración de conservas y salazones de pescado.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los **cursos Homologados**

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de las industrias alimentarias concretamente en pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura, dentro del área profesional productos de la pesca, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la elaboración de conservas y salazones de pescado.

Objetivos

- Preparar y mantener en uso los equipos y medios auxiliares para la aplicación de los tratamientos de conservación, según los manuales de procedimiento e instrucciones de utilización, con el fin de garantizar la producción.
- Realizar y controlar el llenado y el cerrado de las latas, con equipos y maquinaria específica, para conseguir un vacío parcial, antes del cierre del envase.
- Aplicar los procedimientos de fabricación según normativa, para obtener semiconservas de salazón.
- Aplicar los procedimientos de fabricación, según normativa, para obtener semiconservas de escabeche.
- Aplicar los procedimientos de fabricación, según normativa, para obtener productos de la pesca ahumados.
- Aplicar los tratamientos de calor para pasteurizar, esterilizar los productos siguiendo las normas de los manuales de procedimiento, garantizando la calidad e higiene de los alimentos.

Para que te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0318_2 Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad en pescaderías de pequeño tamaño, frecuentemente de tipo familiar, siendo trabajadores autónomos o por cuenta ajena. También realizan su trabajo en medianas y grandes empresas dedicadas a la elaboración de productos a partir de pescado y mariscos: congelados, conservas y semiconservas, así como buques factoría y lonjas de pescado.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado

Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0318_2 Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo por el que establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad Pescadería y Elaboración de Productos de la Pesca y Acuicultura.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



**Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado



EUROINNOVA FORMACION
como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional
de formación
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO
NOMBRE DEL ALUMNO/A
con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX
Con una calificación de **SOBRESALIENTE**
Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General El/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
C/6 Estación Central, Calleja Especial del Comercio Económico y Social de la UNESCO (Zona: Residencia 820)

Forma de financiación

- Contrarreembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente. El alumno también recibirá todos los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo.

Información gratis Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado

www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Elaboración de Conservas de Pescado y Mariscos'
- Manual teórico 'Elaboración de Semiconservas, Salazones, Secados, Ahumados y Escabeches'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Sobre a franquear en destino
- Bolígrafos

Información gratis Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado

www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado



Programa formativo

MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y SALAZONES DE PESCADO

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO

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

Los subsectores englobados.

Clasificaciones. Tipos y sus características.

Normativas. Denominaciones y garantías de origen, específica, de calidad, ecológica. Mercado.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN.

Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización.

Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo.

Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo.

Procedimientos de pasteurización y apertización.

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

Fundamentos físicos de la esterilización.

Eliminación de microorganismos.

Tipos de esterilización en relación con el producto

Equipos para tratamiento térmico de las conservas de pescado y marisco. Clasificaciones. Tipos y sus características.

Parámetros de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANIPULACIÓN DE ENVASES Y MATERIALES DE ENVASE Y EMBALAJE EN LA INDUSTRIA CONSERVERA.

El envase: materiales, formatos, cierres, normativa.

Tecnología para la formación de cierres herméticos: metal, vidrio, laminados. Control.

Formado de envases «in situ».

El embalaje: función, materiales, normativa.

Etiquetas: normativa, información, tipos, códigos.

Operaciones de envasado en la industria conservera:

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

Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado

Normativa y reglamentos de higiene en los elaborados de pescados y mariscos.

Higiene personal, manipulación de alimentos.

Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones.

Condiciones ambientales en la elaboración de conservas de la pesca.

Origen y agentes causantes de las transformaciones de los productos de la pesca

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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESADO DE LAS SEMICONSERVAS.

Concepto de semiconserva.

Productos alpresados, salazones, ahumados, desecados, seco-salados, escabeches, cocidos y ahumados.

Descripción del sector.

Equipos para elaboración de semiconservas: Funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESADO DEL SALAZONADO.

Definición, tipos.

Proceso de elaboración.

Factores de influencia en la penetración de la sal.

La salazón seca.

Salazón húmeda.

La salmuerización.

Depósito de salmuera, unidades de salado, desalado, bombos de salazón, inyectores.

Salado y fermentación.

Factores que interviene en la salazón: pureza de la sal, temperatura, relación superficie/volumen, método de salazonado, condiciones de almacenamiento.

Formulación de salmueras, concentración, densidad, manejo, contaminación.

Almacenamiento: maduración y alteración. Alteraciones que se pueden producir en el pescado salado (físico-químico y biológico).

Tipos de productos de la pesca obtenidos por salazón: arenques, bacalao, mojama, huevas, etc.

Controles del proceso.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESADO DEL ANCHOADO.

Semiconservas en salazón, anchoado. Especies.

Desbollado.

Empacado y salazonado.

Procesos físicos y químicos. Maduración.

Escaldado. Lavado.

Recortado.

Desecado.

Fileteado.

Disposición en los envases.

Aceitado y cerrado.

Lavado de las latas, encajonado y almacenamiento.

Controles.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESADO DEL ESCABECHADO.

Salado y fermentación.

Maduración.

Temperatura, humedad, lora y otros factores de control.

Escabeches fríos, cocidos y fritos.

El vinagre como conservante. Especies.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCEDIMIENTO DE SECADO.

Contenido en agua, actividad del agua (Aw). Relación entre el agua, la conservación y la calidad del producto.

Deshidratación. Tipos de deshidratación. Equipos.

Secado por aire, por contacto o centrifugación. Otros métodos tradicionales.

Principales alteraciones.

Control ambiental. Cámaras.

Tratamientos de secado.

Liofilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESADO DE LOS AHUMADOS.

Composición del humo. Tratamiento, humedad, velocidad, tiempo y temperatura.

Acción conservadora: antioxidante y antimicrobiana.

Técnicas de ahumado: en caliente o en frío.

Influencia sobre las características organolépticas: color, buqué y textura.

Extractos de humo, preparados sintéticos.

Descabezado, eviscerado, troceado, salazonado, predesechado, ahumado, desecación y calentamiento y enfriamiento final.

Estufas y ahumadores. Equipos de ahumado. funcionamiento y regulación. Controles.

Beneficios y riesgos de la utilización del humo.

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Acuicultura, Ahumados, Alimentarias, certificación, certificado, Conservas, cualificación, curso, Elaboración, Escabeches, INAJ0109, Industrias, Mariscos, MF0318_2, Pesca, Pescadería, Pescado, Productos, profesional, Profesionalidad, Salazones, Semiconservas, UF1224, UF1225

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com o vía fax al 958 050 200.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:

DNI/ID/Pasaporte:

Domicilio envío:

..... CP:

Localidad:

Provincia: País:

Teléfono: E-mail:

Horario de entrega (Mañana o tarde)

Forma de pago

Observaciones:

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200