



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)

Información gratis Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

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

Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)

Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)

Duración: 70 horas

Precio: 80 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

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

Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)

Descripción

En la actualidad la competencia del mercado está considerada como factor principal a la hora de sacar adelante un negocio de pescac. Las nuevas creaciones hacen imprescindible realizar operaciones específicas de recepción, almacenamiento, expendedoría, preparación, elaboración de pescados, mariscos y productos derivados de la pesca y la acuicultura de acuerdo a la normativa técnica sanitaria vigente, a los sistemas de gestión medioambiental, calidad, seguridad y salud laboral, y manejar la maquinaria y equipos correspondientes. Por tanto, con este curso se pretende aportar los conocimientos teórico-prácticos para poder realizar y/o dirigir las operaciones de acondicionamiento del pescado y marisco.

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 Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a todas aquellas personas interesadas ya sea a nivel personal o profesional en lo que respecta a los productos de la pesca y la acuicultura concretamente en adquirir conocimientos relacionados con el acondicionamiento del pescado y marisco.

Objetivos

- Realizar, los tratamientos previos de limpieza y acondicionamiento de pescados, utilizando técnicas y equipos específicos.
- Efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclado, y, en su caso, amasado de productos compuestos, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad.
- Describir la cocción de pescados y mariscos, consiguiendo la calidad requerida.
- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipo para el acondicionamiento de pescado y marisco.
- Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad personal y las medidas de prevención y protección aplicables en la industria de la pesca.

Para que te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF1223 Acondicionado del pescado y marisco certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él 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

Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)

Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en la Unidad Formativa UF1223 Acondicionado del Pescado y Marisco Artístico incluida en el Módulo Formativo MF0316_2 Acondicionamiento y Tecnología de Pescados 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 Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)

www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200



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

Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)



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
Con Establecimiento, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Jun. Resolución 1978)

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. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. 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.

Información gratis Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)

www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200



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

Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'UF1223 Acondicionado del Pescado y Marisco'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Sobre a franquear en destino
- Bolígrafos

Información gratis Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)

www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200



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

Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)

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 Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)

www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200



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

Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)

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 Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)



Programa formativo

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

Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado

Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores

Mantenimiento de primer nivel

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE PESCADOS

Selección de pescados y mariscos. Criterios. Talla, aspectos físicos, estado de frescura, etc

Descomposición del pescado. Cambios en el color, sabor y consistencia

Legislación relativa a la higiene y manipulación de los pescados y mariscos

Depuración de moluscos

Preselección, grado de frescura, tamaño especies

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

Técnicas de elaboración de: salsas

Masas y pastas finas, patés

Formulación y preparación y función de ingredientes

Adición, mezclado, amasado, emulsionado

Desaireación, concentración

Equipos específicos, su puesta a punto y manejo

Balanzas, dosificadores

Mezcladoras, amasadoras

Molinos coloidales

Concentradores, desaireadores, campanas de vacío

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y mantenimiento de primer nivel

Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado

Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores

Mantenimiento de primer nivel

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

Factores y situaciones de riesgo y normativa

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

Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)

Situaciones de emergencia
Normativa aplicable al sector
Evaluación de riesgos profesionales
Medidas de prevención y protección
Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.
Plan de prevención
Plan de emergencia y evacuación

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:

Curso, Certificación, Cualificación, Profesional, Certificado, Profesionalidad, INAJ0109, Pescadería, Elaboración, Productos, Pesca, Acuicultura, MF0316_2, UF1223, Acondicionado, Pescado, Marisco, Equipos, Mantenimiento, Operaciones, Preparación, Selección, Seguridad, Industria, Normativa, Riesgos.

Información gratis Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)

www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200



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

Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)



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 Acondicionado del Pescado y Marisco (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200