



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**ONLINE**

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## UF2536 Procesado de Pescados y Mariscos



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UF2536 Procesado de Pescados y Mariscos

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

# Especialistas en **Formación Online**

SOMOS  
**EUROINNOVA  
INTERNATIONAL  
ONLINE  
EDUCATION**



**Euroinnova International Online Education** inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN  
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

Descubre Euroinnova International Online Education

## Nuestros **Valores**



### ACCESIBILIDAD

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.



### HONESTIDAD

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.



### PRACTICIDAD

**Formación práctica** que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.



### EMPATÍA

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UF2536 Procesado de Pescados y Mariscos

Ver curso en la web

Solicita información gratis

## UF2536 Procesado de Pescados y Mariscos



DURACIÓN

60 horas



MODALIDAD

Online

**CENTRO DE FORMACIÓN:**

Euroinnova International  
Online Education



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TITULACIÓN

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en la Unidad Formativa UF2536 Procesado de pescados y mariscos, incluida en el Módulo Formativo MF0015\_2 Recepción y procesado de pescados y mariscos, regulada en el Real Decreto 988/2013, de 13 de Diciembre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por  
Euroinnova International  
Online Education

QUALIFICA2



Titulación Avalada para el  
Desarrollo de las Competencias  
Profesionales R.D. 1224/2009



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UF2536 Procesado de Pescados y Mariscos

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado 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 instituciones

que avalan la formación recibida (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



**EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION**

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con Número de Documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre de la Acción Formativa**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en

Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General  
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno  
NOMBRE DEL ALUMNO



El presente documento es parte de un curso formativo de la Unidad Formativa de UF2536 Procesado de Pescados y Mariscos, impartido en el marco de un convenio de colaboración con el Ministerio de Trabajo, Juventud y Demografía. La acreditación de los conocimientos adquiridos a través de la presente titulación y de la formación en línea, así como el nivel de aprovechamiento, quedan sujetos a la verificación por parte de la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO. El presente documento es propiedad de EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION y no debe ser reproducido ni distribuido sin el consentimiento expreso de EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION.

## DESCRIPCIÓN

En el ámbito Marítimo Pesquera, es necesario conocer los diferentes campos de procesado de pescados y mariscos, dentro del área profesional de pesca y navegación. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para contribuir a las operaciones básicas de manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura.

## OBJETIVOS

Los objetivos a alcanzar con la realización de este Curso de Procesado de Pescado son los siguientes:

Describir las operaciones de lavado y/o eviscerado del producto, de manera que una vez eliminadas las partes nocivas del mismo, pueda ser clasificado siguiendo las normativas establecidas.

Describir las operaciones de manipulación y elaboración a llevar a cabo en el producto, teniendo en cuenta sus características y factores medioambientales, de forma que se logre la presentación deseada, cumpliendo con la normativa de calidad y respetando las condiciones higiénicosanitarias.

Clasificar según las normativas establecidas cada parte del pescado.

## A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo marítimo pesquero, concretamente en procesado de pescados y mariscos, dentro del área profesional de pesca y navegación. En general a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con el procesado de pescados y mariscos.

## PARA QUÉ TE PREPARA

Esta formación UF2536 Procesado de Pescados y Mariscos te prepara para completar de manera profesional todas la actividades relacionadas con el procesado de pescados y mariscos. Conocerás las técnicas de manipulación y las características y formas de mantenerlo en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UF2536 Procesado de Pescados y Mariscos

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

## SALIDAS LABORALES

Desarrolla tu actividad profesional como trabajador en empresas dedicadas a la extracción, conservación, transformación, almacenamiento y/o comercialización de productos de la pesca. Además para empresas dedicadas a la acuicultura, como barcos, lonjas, almacenes frigoríficos, plantas de acuicultura, industrias de congelados, conserveras, pudiendo ejercer su labor tanto a bordo como en tierra.

## MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual teórico: UF2536 Procesado de Pescados y Mariscos
- Paquete SCORM: UF2536 Procesado de Pescados y Mariscos



\* Envío de material didáctico solamente en España.

## FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos  
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la  
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



## FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

**15%**BECA  
Amigo**20%**BECA  
Desempleados**15%**BECA  
Emprende**20%**BECA  
Antiguos  
Alumnos

## LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

# 7 Razones para confiar en Euroinnova

## 1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

### Las cifras nos avalan

**4,7** ★★★★★  
2.625 opiniones

**4,7** ★★★★★  
12.842 opiniones

**8.582**  
suscriptores

**5.856**  
suscriptores

## 2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

## 3 NUESTRA METODOLOGÍA



### 100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



### APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



### EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa



### NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

## 4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



## 5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



## 6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UF2536 Procesado de Pescados y Mariscos

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

## 7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UF2536 Procesado de Pescados y Mariscos

Ver curso en la web

Solicita información gratis

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES



## Programa Formativo

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

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

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

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

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

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

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



1. - Manejo y funcionamiento.
2. - Detección de averías.
5. Tecnología básica de los procesos de transformación.
6. Equipos y elementos de trabajo.
  1. - Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones.
  2. - 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.



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UF2536 Procesado de Pescados y Mariscos

Ver curso en la web

Solicita información gratis

# Euroinnova

## International Online Education

*Esta es tu Escuela*



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

**Solicita información sin compromiso.**

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!