

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF0316_2 Acondicionamiento y Tecnología de Pescados

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

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 el acondicionamiento y las tecnologías de pescados.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ACONDICIONAMIENTO Y TECNOLOGÍA DE PESCADOS

UNIDAD FORMATIVA 1. TECNOLOGÍA DE PESCADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIA PRIMA DE PECADO Y MARISCO

1. Pescados y mariscos para su transformación industrial
2. El mercado de los productos pesqueros, zonas productivas
3. Clasificación, características y aprovechamiento industrial de los peces, mariscos y otros productos de la pesca

4. Especies de peces, de crustáceos y de moluscos. Clasificación. Identificación y reconocimiento
5. Características organolépticas
6. Fundamentos de anatomía, fisiología e histología, de pescados y mariscos
7. ? El tejido muscular:
8. ? Constitución histológica
9. ? Composición química: grasa, proteína y lípidos
10. ? Cambio bioquímicos y microbianos del pescado tras la captura
11. ? Otros tejidos comestibles
12. ? Acondicionamiento, transporte y conservación del producto fresco y congelado
13. ? Valoración de calidad y selección. Hojas de control
14. ? Acuicultura
15. ? Técnicas pesqueras

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS AUXILIARES

1. El agua, características y cualidades
2. Ingredientes diversos: sal, azúcar, vinagre, aceite, especias y condimentos, otros productos
3. Aditivos naturales y sintéticos: conservantes, colorantes, saborizantes, potenciadores, estabilizadores, endurecedores y correctores del pH. Actuación y utilización
4. Especias y condimentos
5. Manipulación y conservación de las materias auxiliares y aditivos
6. Reglamentación técnico-sanitaria de materias auxiliares y aditivos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS A LAS SALAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PESCADO Y MARISCO, MAQUINARIA Y UTILLAJE

1. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
2. Normas y medidas sobre higiene en la industria de la pesca
3. Manipulación de alimentos

4. Normativa vigente
5. Normas y medidas sobre higiene
6. Normativa aplicable al sector
7. Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores
8. . Medidas de higiene personal
9. . Hábitos, gestos o practicas inadecuadas para la manipulación de alimentos
10. . Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador
11. . Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención
12. . Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza
13. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
14. Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos
15. Sistemas de desagüe y evacuación de residuos
16. Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación
17. Materiales y construcción higiénica de los equipos
18. Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección. Sistemas, equipos y productos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control
19. Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo
20. Limpieza de instalaciones y equipos de acondicionamiento de materias primas
21. Concepto y niveles de limpieza
22. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización
23. Sistemas y equipos de limpieza
24. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos
25. Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación
26. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALTERACIONES DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

1. Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación
2. Transformaciones y alteraciones que originan
3. Riesgos para la salud
4. Microbiología de los alimentos
5. Microorganismos: clasificación y efectos
6. Bacterias, su influencia y aplicación en la industria de la pesca
7. Levaduras, su influencia y aplicación en la industria de la pesca
8. Mohos, su influencia y aplicación en la industria de la pesca
9. Virus

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Normativa general de manipulación de alimentos
2. Alteración y contaminación de los alimentos debido a practicas de manipulación inadecuadas
3. . Concepto de alteración y de contaminación
4. . Tipos de contaminación
5. . Principales agentes causantes
6. . Mecanismos de transmisión
7. . Contaminación cruzada
8. Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias
9. Métodos de conservación de los alimentos
10. Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones
11. Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA DE LA PESCA

1. Legislación ambiental en la industria de derivados de la pesca
2. Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas
3. Descripción de los residuos generados en la producción de derivados de la pesca y sus efectos ambientales. Tipos de residuos:
4. ? Emisiones a la atmósfera
5. ? Vertidos líquidos
6. ? Residuos sólidos y envases
7. Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos
8. Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente
9. Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos

UNIDAD FORMATIVA 2. ACONDICIONADO DEL PESCADO Y MARISCO

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

1. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado
2. Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores
3. Mantenimiento de primer nivel

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE PESCADOS

1. Selección de pescados y mariscos. Criterios. Talla, aspectos físicos, estado de frescura, etc
2. Descomposición del pescado. Cambios en el color, sabor y consistencia

3. Legislación relativa a la higiene y manipulación de los pescados y mariscos
4. Depuración de moluscos
5. Preselección, grado de frescura, tamaño especies
6. 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

1. Técnicas de elaboración de: salsas
2. Masas y pastas finas, patés
3. Formulación y preparación y función de ingredientes
4. Adición, mezclado, amasado, emulsionado
5. Desaireación, concentración
6. Equipos específicos, su puesta a punto y manejo
7. Balanzas, dosificadores
8. Mezcladoras, amasadoras
9. Molinos coloidales
10. Concentradores, desaireadores, campanas de vacío

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL

1. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado
2. Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores
3. Mantenimiento de primer nivel

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

1. Factores y situaciones de riesgo y normativa
2. Situaciones de emergencia
3. Normativa aplicable al sector
4. Evaluación de riesgos profesionales:
5. . Condiciones de trabajo y salud
6. . Danos para la salud: Accidente laboral y enfermedad profesional
7. . Riesgos específicos de la industria de panadería y bollería
8. Medidas de prevención y protección
9. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales
10. Plan de prevención
11. Plan de emergencia y evacuación



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es