



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF0318\_2 Elaboración de Conservas y Salazones de Pescado

---

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 la elaboración de conservas y salazones de pescado.

### CONTENIDOS

#### 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

1. Los subsectores englobados
2. Clasificaciones. Tipos y sus características
3. Normativas. Denominaciones y garantías de origen, específica, de calidad, ecológica. Mercado

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN

1. Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización
2. Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo
3. Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo
4. Procedimientos de pasteurización y apertización

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

1. Fundamentos físicos de la esterilización
2. Eliminación de microorganismos
3. Tipos de esterilización en relación con el producto
4. Equipos para tratamiento térmico de las conservas de pescado y marisco. Clasificaciones. Tipos y sus características
5. Parámetros de control

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

1. El envase: materiales, formatos, cierres, normativa

2. Tecnología para la formación de cierres herméticos: metal, vidrio, laminados. Control
3. Formado de envases «in situ».
4. El embalaje: función, materiales, normativa
5. Etiquetas: normativa, información, tipos, códigos
6. Operaciones de envasado en la industria conservera:
7. - Manipulación y preparación de envases
8. - Procedimientos de llenado
9. - Sistemas de cerrado
10. - Comprobaciones durante el proceso y al producto final
11. - Maquinaria de envasado: funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo
12. - Etiquetado: técnicas de colocación y fijación

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

1. Normativa y reglamentos de higiene en los elaborados de pescados y mariscos
2. Higiene personal, manipulación de alimentos
3. Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones
4. Condiciones ambientales en la elaboración de conservas de la pesca
5. 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

1. Concepto de semiconserva
2. Productos alpresados, salazones, ahumados, desecados, seco-salados, escabeches, cocidos y ahumados
3. Descripción del sector
4. Equipos para elaboración de semiconservas: Funcionamiento, preparación, limpieza,

mantenimiento de primer nivel, manejo

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESADO DEL SALAZONADO

1. Definición, tipos
2. Proceso de elaboración
3. Factores de influencia en la penetración de la sal
4. La salazón seca
5. Salazón húmeda
6. La salmuerización
7. Depósito de salmuera, unidades de salado, desalado, bombos de salazón, inyectores
8. Salado y fermentación
9. Factores que interviene en la salazón: pureza de la sal, temperatura, relación superficie/volumen, método de salazonado, condiciones de almacenamiento
10. Formulación de salmueras, concentración, densidad, manejo, contaminación
11. Almacenamiento: maduración y alteración. Alteraciones que se pueden producir en el pescado salado (físico-químico y biológico)
12. Tipos de productos de la pesca obtenidos por salazón: arenques, bacalao, mojama, huevas, etc...
13. Controles del proceso

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESADO DEL ANCHOADO

1. Semiconservas en salazón, anchoado. Especies
2. Desbollado
3. Empacado y salazonado
4. Procesos físicos y químicos. Maduración
5. Escaldado. Lavado
6. Recortado
7. Desechado
8. Fileteado
9. Disposición en los envases
10. Aceitado y cerrado

11. Lavado de las latas, encajonado y almacenamiento
12. Controles

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESADO DEL ESCABECHADO

1. Salado y fermentación
2. Maduración
3. Temperatura, humedad, lora y otros factores de control
4. Escabeches fríos, cocidos y fritos
5. El vinagre como conservante. Especies

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCEDIMIENTO DE SECADO

1. Contenido en agua, actividad del agua (Aw). Relación entre el agua, la conservación y la calidad del producto
2. Deshidratación. Tipos de deshidratación. Equipos
3. Secado por aire, por contacto o centrifugación. Otros métodos tradicionales
4. Principales alteraciones
5. Control ambiental. Cámaras
6. Tratamientos de secado
7. Liofilización

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESADO DE LOS AHUMADOS

1. Composición del humo. Tratamiento, humedad, velocidad, tiempo y temperatura
2. Acción conservadora: antioxidante y antimicrobiana
3. Técnicas de ahumado: en caliente o en frío
4. Influencia sobre las características organolépticas: color, buqué y textura
5. Extractos de humo, preparados sintéticos
6. Descabezado, eviscerado, troceado, salazonado, predesechado, ahumado, desecación y calentamiento y enfriamiento final
7. Estufas y ahumadores. Equipos de ahumado. funcionamiento y regulación. Controles
8. Beneficios y riesgos de la utilización del humo



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)