



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF0319_2 Elaboración de Congelados y Cocinados 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 congelados y cocinados de pescado.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE CONGELADOS Y COCINADOS DE PESCADO

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE CONGELADOS DE PRODUCTOS DE PESCA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIALES DE ENVASE Y EMBALAJE

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

2. Formado de envases «in situ».
3. El embalaje: función, materiales, normativa
4. Etiquetas: normativa, información, tipos, códigos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN DEL PESCADO

1. Tratamientos de conservación por frío
2. Procedimientos de refrigeración y congelación
3. Descongelación del pescado y mariscos
4. Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización
5. Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el empleo
6. Sistemas de producción de frío
7. Fundamentos de la producción de frío
8. Evaporadores. Compresores. Condensadores
9. Fluidos refrigerantes
10. Refrigeración y congelación criogénica
11. Túneles de congelación
12. Hidrocooling

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ENVASADO EN LA INDUSTRIA DE CONGELADOS DE PESCADO

1. Manipulación y preparación de envases
2. Procedimientos de llenado
3. Sistemas de cerrado
4. Comprobaciones durante el proceso y al producto final
5. Maquinaria de envasado: funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo

6. Conservación en atmósfera controlada
7. Etiquetado: técnicas de colocación y fijación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE EMBALAJE EN LA INDUSTRIA DE CONGELADOS DE PESCADO

1. Técnicas de composición de paquetes
2. Métodos de reagrupamiento
3. Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación, manejo, mantenimiento de primer nivel
4. Técnicas de rotulado
5. Autocontrol de calidad en envasado y embalaje

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL

1. APPCC (puntos críticos)
2. Sistema de autocontrol APPCC
3. Trazabilidad y seguridad alimentaria
4. Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000: 2005 y otras). Análisis e interpretación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TOMA DE MUESTRAS

1. Técnicas de muestreo
2. Concepto, características y composición de una muestra
3. Métodos manuales y automáticos, puntos y formas de muestreo
4. Instrumental para el muestreo
5. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras
6. Procedimientos de toma de muestras en la industria conservera
7. Casos prácticos en materias primas, productos en curso y terminados (pescados)

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS

1. Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad
2. Métodos de análisis
3. Determinaciones químicas básicas e inmediatas
4. Tests para la apreciación de caracteres organolépticos
5. Cata de productos elaborados de pescado

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS, PRECOCINADOS Y COCINADOS DE PESCADO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MASAS Y CONCENTRADOS PROTEICOS DEL PESCADO

1. Surimi. Técnicas de fabricación y aplicaciones comerciales
2. Tratamiento del pescado crudo para la fabricación del surimi. Almacenamiento y manejo de la materia prima. Extracción. Lavado con agua. Eliminación del exceso de agua. Tamizado. Picado
3. Aditivos crioprotectores y emulsionantes
4. Amasado, mezclado y emulsionado de productos de la pesca
5. Control de calidad del surimi congelado: humedad, pH, detección de impurezas, capacidad de gelificación
6. Gelificación, producción de Kamaboko
7. Operaciones de moldeo, aplicaciones, parámetros y control de moldeo
8. Suwari, modori y productos de picado de pescados y mariscos
9. Procedimientos de pasteurización. Fundamentos y utilización

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ENVASADO Y DE EMBALAJE EN LA INDUSTRIA DE COCINADOS DE PESCADO

1. Manipulación y preparación de envases
2. Procedimientos de llenado
3. Sistemas de cerrado
4. Comprobaciones durante el proceso y al producto final
5. Maquinaria de envasado: funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo
6. Conservación en atmósferas modificadas
7. Etiquetado: técnicas de colocación y fijación
8. Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación, manejo, mantenimiento de primer nivel

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE PLATOS COCINADOS Y PREPARADOS DE PESCADO

1. Aditivos, especies y condimentos de cocina utilizados en los platos cocinados y precocinados
2. Técnicas de cocina
3. Moldeo, relleno y formado
4. Pastas finas o emulsiones. Obtención de la emulsión
5. Emulsionado: patés y pastas finas
6. Platos preparados: empanados, palitos, rellenos, pasteles
7. Operaciones de elaboración. Fritura, cocción, escabeche, emulsionado
8. ? Fritura de los productos del pescado: características, aceites y maquinaria. Controles del aceite de fritura
9. Operaciones de elaboración de platos preparados: rebozado, enharinado, empanado, relleno, horneado, montaje. Fórmulas, maquinaria específica
10. Elaboración de salsas
11. Envasado de los platos precocinados, nuevas formas de presentación
12. Envasado en atmósferas protectoras
13. Conservación de platos preparados



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