



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1223 Acondicionado del Pescado y Marisco

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

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

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. 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