

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

UF1224 Elaboración de Conservas de Pescado y Mariscos

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 de pescado y mariscos.

CONTENIDOS

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



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