



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF1225 Elaboración de Semiconservas, Salazones, Secados, Ahumados y Escabeches

---

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 semiconservas, salazones, ahumados y escabeches.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. 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. Desecado
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 ( $A_w$ ). 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)