



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF2535 Recepción de Pescados y Mariscos

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

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

OBJETIVOS

En el ámbito Marítimo Pesquera, es necesario conocer los diferentes campos de recepción de pescados y mariscos, dentro del área profesional de pesca y navegación. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para contribuir a las operaciones básicas de manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DE LAS ESPECIES DE INTERÉS COMERCIAL

1. Peces
2. - Características externas
3. - Anatomía básica
4. - Fisiología básica
5. Moluscos
6. Características externas
7. - Anatomía básica

8. - Fisiología básica
9. Crustáceos
10. - Características externas
11. - Anatomía básica
12. - Fisiología básica
13. Especies más comunes de interés comercial
14. - Identificación
15. - Diferenciación
16. Rendimiento básico económico
17. - Subpesca
18. - Sobrepesca
19. Regulación del esfuerzo pesquero
20. - Tallas mínimas
21. - Vedas
22. Paros programados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Identificación de especies:
 2. - Por su aspecto
 3. - Por su forma de extracción
4. Descartes:
 5. - Por tallas
 6. - Por valor comercial
 7. - Por condiciones higiénicas y/o sanitarias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELEMENTOS Y ÚTILES DE RECEPCIÓN

1. Sacos y bolsas
2. Paños de red
3. Containers y cajas
4. Palets
5. Carretillas transportadoras
6. Lugares para almacenamiento (atendiendo al espacio de retención)

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES EN LA RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca y la acuicultura
2. Sistemas de autocontrol basados en APPCC
3. Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado y/o marisco
4. Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones y maquinaria utilizadas en la recepción de pescados y mariscos
5. Productos de limpieza
6. - Características y propiedades
7. - Riesgos
8. - Modo de uso
9. - Tiempo de actuación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Normativa básica sobre seguridad e higiene en el trabajo
2. Equipos de protección individual



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