



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF2538 Envasado 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 la manipulación y conservación en pesca y acuicultura, dentro del área profesional de pesca y navegación. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el envasado de pescados y mariscos.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. ENVASADO DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE ENVASADO Y ALMACENAJE

1. Envasado
2. - En cajas
3. - En bolsas
4. Almacenaje
5. - A granel
6. - En contenedores
7. - En casilleros y estantes
8. - En cajones
9. - En redes

10. Cintas transportadoras
11. Etiquetado
12. - Diseño y medidas
13. - Identificación
14. - Certificación
15. - Seguimiento
16. - Exenciones
17. - Sanciones
18. Características y cualidades que deben tener los envases que contienen alimentos
19. Medios de transporte y tipos de contenedores

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE PESCADOS Y MARISCOS EN EL PROCESO DE ENVASADO

1. Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones en las labores de envasado, almacenaje, descarga y transporte de pescados y mariscos
2. Sistemas de autocontrol basados en el APPCC
3. Prácticas de higiene en los trabajos de envasado, almacenaje y descarga
4. Legislación aplicable a las técnicas de envasado, almacenaje y descarga

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MEDIOS PARA OPERACIONES DE ALMACENAJE Y DESCARGA

1. Maquinillas y jarcia para operaciones de almacenaje y descarga
2. Envases autorizados
3. - Limpieza e higienización
4. Canaletas de transporte
5. Elevadores y transpalets
6. Contenedores de residuos
7. Vestimenta del personal dedicado a estas operaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE ENVASADO DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Precauciones generales durante las realizaciones de las actividades de envasado, almacenaje y descarga del producto
2. Ley de prevención de riesgos laborales
3. Aplicación de coordinación en materia preventiva



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