

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura

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 manipular y procesar los productos de pesca y de la acuicultura; para envasar y conservar los productos de pesca y de la acuicultura; para contribuir a las operaciones básicas de cubierta en una embarcación pesquera; y actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. MF0010_1 LABORES DE CUBIERTA EN BUQUE DE PESCA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE ARRANCHADO, MANIOBRAS, GOBIERNO, VIGÍA, PESCA Y MANTENIMIENTO DEL BUQUE

1. Concepto, conocimiento y denominación de los diferentes elementos y equipos del buque:
2. - Definición de buque
3. - Dimensiones principales
4. - Ligera descripción de su estructura
5. - Cubiertas y bodegas
6. - Obra viva y obra muerta
7. - Calados, elementos fijos y móviles
8. - Cabullería
9. - Anclas, rezones, cadenas y cables
10. - Operaciones con cabos y alambres
11. Operaciones de carga y descarga:
12. - Movimiento de pesos a bordo
13. - Embarque, desembarque y estiba de pescado, pertrechos y provisiones
14. Maniobras del buque en puerto:
15. - Manejo de chigres y maquinillas
16. - Dar y largar amarras
17. - Abozar cabos y estachas
18. - Encapillar y desencapillar cabos y estachas en norays o bitas
19. Maniobras básicas de atraque, desatraque, fondeo y remolque:
20. - Expresiones comunes utilizadas durante las maniobras
21. Gobierno del buque, servicios de vigía y guardia:
22. - Utilización de compases magnéticos y girocompás
23. - Órdenes al timonel
24. - Deberes del vigía
25. - Nociones sobre el Reglamento Internacional de Señales (señales acústicas, luces y otros objetos)
26. Operaciones de mantenimiento a bordo:
27. - Mantenimiento del buque

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE PESCA Y MANIPULACIÓN DE LAS CAPTURAS CONSIDERANDO LA APLICACIÓN DE RIESGOS

LABORALES Y PROTECCIÓN DEL MEDIO MARINO

1. Seguridad y salud en las faenas de la pesca
2. Clases de buques pesqueros
3. Manipulación y conservación de los productos de la pesca y la acuicultura
4. Protección del medio marino y sus recursos

MÓDULO 2. MF0015_2 PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF2535 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

UNIDAD FORMATIVA 2. UF2536 PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Características de calidad
2. Factores que afectan a la calidad
3. - Causas de descomposición
4. - Parásitos
5. - Seleccionar pescados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Peligros en los alimentos
2. - Riesgos asociados

3. - Medida preventivas
4. Principales enfermedades vehiculadas por los alimentos
5. Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades
6. - Medidas de prevención
7. Prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos
8. Legislación alimentaria aplicable

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS EN EL PROCESADO

1. Higiene de los manipuladores
2. - Indumentaria
3. - Hábitos de higiene
4. - Prohibiciones
5. - Prácticas correctas de higiene y manipulación
6. - Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado
7. - Sistemas de autocontrol basados en los APPCC
8. Peligros en la manipulación de alimentos
9. - Riesgos asociados
10. - Medidas preventivas
11. - Legislación alimentaria aplicable
12. Manipulación de los productos frescos
13. - Selección: según elaboración y según valor comercial
14. - Lavado
15. - Clasificación
16. - Limpieza del pescado
17. - Eviscerado
18. - Troceado
19. Equipos de manipulación y procesado
20. - Manejo y funcionamiento
21. - Detección de averías
22. Tecnología básica de los procesos de transformación

23. Equipos y elementos de trabajo
24. - Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones
25. - Sistemas de drenaje

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

1. Precauciones generales durante las realizaciones de las actividades de manipulación y procesado
2. Ley de prevención de riesgos laborales
3. Aplicación de coordinación en materia preventiva

MÓDULO 3. MF0016_2 ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF2537 CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TECNOLOGÍA DE LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN

1. Frío industrial
2. Manejo y funcionamiento de equipos de conservación
3. - Túneles de congelación
4. - Armarios
5. - Cámaras
6. - Cubas
7. - Detección de averías en estos equipos
8. Otros métodos de conservación
9. - El Hielo
10. - Tipos

11. - Acondicionamiento
12. - Utilización higiénica
13. Agua de mar
14. - Enfriada
15. - Refrigerada
16. - Hielo líquido
17. Atmósferas
18. - Controladas
19. - Modificadas
20. - Dinámicas
21. Salazón
22. - Utilización higiénica de la sal
23. Salmuera
24. - Clases
25. - Ventajas e inconvenientes
26. Desechado
27. Ahumado
28. Ácidos y aditivos químicos
29. - Dosificación
30. - Forma de aplicación
31. Viveros
32. - Tipos
33. - Mantenimiento
34. - Depuración de moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES QUE SE UTILIZAN EN LA CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Legislación alimentaria aplicable a las técnicas de conservación de alimentos
2. Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones y maquinaria empleada en la conservación de pescados y mariscos
3. Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones en la conservación

de pescados y mariscos

4. Sistemas de autocontrol basados en el APPCC
5. Efectos de las medidas de conservación en la prevención del deterioro de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Precauciones generales durante la realización de actividades de conservación

UNIDAD FORMATIVA 2. UF2538 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

MÓDULO 4. MF0733_1 SEGURIDAD Y PRIMEROS AUXILIOS A BORDO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ABANDONO DE BUQUE Y SUPERVIVENCIA EN EL MAR

1. Preparación para cualquier emergencia:
2. - Cuadro orgánico
3. Procedimientos para abandonar el buque
4. - Actuación en el agua y medidas a bordo de las embarcaciones de supervivencia
5. Equipos de protección personal:
6. - Chalecos salvavidas
7. - Aros salvavidas
8. - Balsas salvavidas
9. - Botes de rescate
10. - Equipamiento térmico
11. - Radiobalizas
12. - Equipo de las embarcaciones de supervivencia
13. - Peligros para los supervivientes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INCENDIOS EN UN BUQUE

1. Clasificación de los incendios
2. Elementos del fuego y de la explosión
3. Agentes extintores
4. Equipos de extinción
5. Instalaciones y equipos de detección
6. Señales de alarma contra-incendios
7. Organización de la lucha contra-incendios a bordo
8. Equipos de protección personal. Equipo de respiración autónoma
9. Métodos, agentes y procedimientos de lucha contra-incendios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRIMEROS AUXILIOS EN EL MAR

1. Recursos sanitarios para los marinos
2. Valoración de la víctima: síntomas y signos
3. Estructura y funciones del cuerpo humano
4. Tratamiento de heridas, traumatismos, quemaduras, hemorragias y shock
5. Asfixia, parada cardíaca. Reanimación
6. Técnicas de evacuación y rescate de enfermos y accidentados
7. Evaluación de una situación de emergencia
8. Botiquín reglamentario de a bordo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN UN BUQUE

1. Tipos de peligros y emergencias que pueden producirse a bordo
2. Planes de contingencia a bordo
3. Señales de emergencia y alarma
4. Cuadro de obligaciones y consignas en casos de emergencia
5. Señalización de seguridad utilizada para los equipos y medios de supervivencia
6. Órdenes relacionadas con tareas a bordo
7. Condiciones de trabajo y seguridad
8. Equipos de protección personal y colectiva
9. Reglamentación en materia de prevención de riesgos laborales
10. Prevención de la contaminación del medio marino. Efectos de la contaminación accidental u operacional del medio marino
11. Procedimientos de protección ambiental
12. Procedimiento de socorro
13. Importancia de la formación y de los ejercicios periódicos
14. Vías de evacuación
15. Plan nacional de salvamento marítimo
16. Trabajos en caliente
17. Precauciones que deben adoptarse antes de entrar en espacios cerrados
18. Prevención de riesgos laborales. Límites de ruido, iluminación, temperatura, vías de

circulación

19. Peligro del uso de drogas y abuso del alcohol

20. Lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI)



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