



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF0015\_2 Recepción y Procesado 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 manipular y procesar los productos de pesca y de la acuicultura.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS

#### 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

## UNIDAD FORMATIVA 2. 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



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)