

# ACONDICIONAMIENTO Y TECNOLOGÍA DE PESCADOS. MF0316\_2

SKU: EVOL-6160-iNO-B | Categorías: [INDUSTRIAS ALIMENTARIAS](#), [Indústrias Alimentarias](#), [Marítimo Pesquera y Acuicultura](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [130](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

### Acondicionamiento y Tecnología de Pescados

#### 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 el acondicionamiento y las tecnologías de pescados.

#### Contenidos

1. MÓDULO 1. ACONDICIONAMIENTO Y TECNOLOGÍA DE PESCADOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. TECNOLOGÍA DE PESCADOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIA PRIMA DE PECADO Y MARISCO.

1. Pescados y mariscos para su transformación industrial.
2. El mercado de los productos pesqueros, zonas productivas.
3. Clasificación, características y aprovechamiento industrial de los peces, mariscos y otros productos de la pesca.
4. Especies de peces, de crustáceos y de moluscos. Clasificación. Identificación y reconocimiento.
5. Características organolépticas.
6. Fundamentos de anatomía, fisiología e histología, de pescados y mariscos.
7. ? El tejido muscular:
8. ? Constitución histológica.



9. ? Composición química: grasa, proteína y lípidos.
10. ? Cambio bioquímicos y microbianos del pescado tras la captura.
11. ? Otros tejidos comestibles.
12. ? Acondicionamiento, transporte y conservación del producto fresco y congelado.
13. ? Valoración de calidad y selección. Hojas de control.
14. ? Acuicultura.
15. ? Técnicas pesqueras.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS AUXILIARES.**

1. El agua, características y cualidades.
2. Ingredientes diversos: sal, azúcar, vinagre, aceite, especias y condimentos, otros productos.
3. Aditivos naturales y sintéticos: conservantes, colorantes, saborizantes, potenciadores, estabilizadores, endurecedores y correctores del pH. Actuación y utilización.
4. Especias y condimentos.
5. Manipulación y conservación de las materias auxiliares y aditivos.
6. Reglamentación técnico-sanitaria de materias auxiliares y aditivos.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS A LAS SALAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PESCADO Y MARISCO, MAQUINARIA Y UTILLAJE.**

1. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
2. Normas y medidas sobre higiene en la industria de la pesca.
3. Manipulación de alimentos.
4. Normativa vigente.
5. Normas y medidas sobre higiene.
6. Normativa aplicable al sector.
7. Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
8. . Medidas de higiene personal.
9. . Hábitos, gestos o practicas inadecuadas para la manipulación de alimentos.
10. . Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
11. . Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
12. . Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza
13. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
14. Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación y servicios higiénicos.
15. Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.
16. Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
17. Materiales y construcción higiénica de los equipos.
18. Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección. Sistemas, equipos y productos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control.
19. Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
20. Limpieza de instalaciones y equipos de acondicionamiento de materias primas.
21. Concepto y niveles de limpieza.
22. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.



23. Sistemas y equipos de limpieza.
24. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
25. Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación
26. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALTERACIONES DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.**

1. Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación.
2. Transformaciones y alteraciones que originan.
3. Riesgos para la salud
4. Microbiología de los alimentos
5. Microorganismos: clasificación y efectos.
6. Bacterias, su influencia y aplicación en la industria de la pesca.
7. Levaduras, su influencia y aplicación en la industria de la pesca.
8. Mohos, su influencia y aplicación en la industria de la pesca.
9. Virus.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.**

1. Normativa general de manipulación de alimentos.
2. Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
3. . Concepto de alteración y de contaminación.
4. . Tipos de contaminación.
5. . Principales agentes causantes.
6. . Mecanismos de transmisión.
7. . Contaminación cruzada.
8. Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.
9. Métodos de conservación de los alimentos.
10. Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
11. Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA DE LA PESCA.**

1. Legislación ambiental en la industria de derivados de la pesca.
2. Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas.
3. Descripción de los residuos generados en la producción de derivados de la pesca y sus efectos ambientales. Tipos de residuos:
4. ? Emisiones a la atmósfera.
5. ? Vertidos líquidos.
6. ? Residuos sólidos y envases.
7. Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
8. Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
9. Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.



**UNIDAD FORMATIVA 2. ACONDICIONADO DEL PESCADO Y MARISCO****UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL.**

1. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado.
2. Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores.
3. Mantenimiento de primer nivel.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE PESCADOS.**

1. Selección de pescados y mariscos. Criterios. Talla, aspectos físicos, estado de frescura, etc
2. Descomposición del pescado. Cambios en el color, sabor y consistencia.
3. Legislación relativa a la higiene y manipulación de los pescados y mariscos.
4. Depuración de moluscos.
5. Preselección, grado de frescura, tamaño especies.
6. Selección, categorización, lavado, descabezado, descamado, eviscerado, desollado, desespinado separación de partes externas e internas, fileteado, troceado, picado, moldeado, cocido.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PREPARADOS FRESCOS.**

1. Técnicas de elaboración de: salsas.
2. Masas y pastas finas, patés.
3. Formulación y preparación y función de ingredientes.
4. Adición, mezclado, amasado, emulsionado.
5. Desaireación, concentración.
6. Equipos específicos, su puesta a punto y manejo.
7. Balanzas, dosificadores.
8. Mezcladoras, amasadoras.
9. Molinos coloidales.
10. Concentradores, desaireadores, campanas de vacío.

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL.**

1. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado.
2. Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores.
3. Mantenimiento de primer nivel.

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA DE PESCADOS Y MARISCOS.**

1. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
2. Situaciones de emergencia.
3. Normativa aplicable al sector



4. Evaluación de riesgos profesionales:
5. . Condiciones de trabajo y salud.
6. . Danos para la salud: Accidente laboral y enfermedad profesional.
7. . Riesgos específicos de la industria de panadería y bollería.
8. Medidas de prevención y protección
9. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.
10. Plan de prevención.
11. Plan de emergencia y evacuación.

Tal vez te interese este curso: [Manipulador de Alimentos. Pescados y Derivados](#)

O quizá este otro: [ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN PESCADOS Y MARISCOS \(APPCC\)](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

