

ACONDICIONAMIENTO Y TECNOLOGÍA DE PESCADOS. MF0316_2

SKU: EVOL-6160-iNO-B | Categorías: Indústrias Alimentarias, INDUSTRIAS 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.



Telefono y whatsapp +34 630 06 65 14

- 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, potenciadotes, 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.
- 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.



Telefono y whatsapp +34 630 06 65 14

- 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 practicas 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







Telefono y whatsapp +34 630 06 65 14

- 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: <u>Instagram</u>



