

Acondicionamiento y tecnología de pescados



Área: Pescadería y elaboración productos de pesca y acuicultura

Modalidad: Teleformación

Duración: 40 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.

CONTENIDOS

TECNOLOGÍA DE PESCADOS. - 1 materia prima de pescado y marisco - 1.1 materia prima de pescado y marisco - 1.2 actividades: materia prima de pescado y marisco - 2 materias primas auxiliares - 2.1 materia prima de pescado y marisco - 2.2 materias primas auxiliares el agua - 2.3 actividades: materias primas auxiliares - 3 condiciones técnico-sanitarias de salas, maquinaria y utillaje - 3.1 introducción - 3.2 almacenamiento de productos y materiales de limpieza - 3.3 actividades: condiciones técnico-sanitarias de salas, maquinaria y utillaje - 4 alteraciones de los productos de la pesca - 4.1 factores que contribuyen al crecimiento bacteriano - 4.2 actividades: alteraciones de los productos de la pesca - 5 buenas prácticas de manipulación de pescados y mariscos - 5.1 normativa general de manipulación de alimentos - 5.2 alteración y contaminación de alimentos - 5.3 actividades: buenas prácticas de manipulación de pescados y mariscos - 6 incidencia ambiental de la industria de la pesca - 6.1 legislación ambiental en la industria de la pesca - 6.2 actividades: incidencia ambiental de la industria de la pesca - 6.3 cuestionario: cuestionario de evaluación - ACONDICIONAMIENTO Y TECNOLOGÍA DE PESCADOS - 1 equipos de preparación e incorporación - 1.3 mantenimiento de primer nivel - 1.4 actividades: equipos de preparación e incorporación - 2 operaciones básicas de preparación de pescados - 2.1 criterios de selección de pescados y mariscos - 2.2 distintos cortes en función de su cocinado - 2.3 actividades: operaciones básicas de preparación de pescados - 3.1 técnicas de preparación de pescados - 3.4 guarniciones de pescado - 3.5 actividades: - 4 seguridad en la industria transformadora de pescados - 4.3 condiciones de trabajo y salud - 4.4 medidas preventivas. intoxicación - 4.5 normativa aplicable al sector - 4.6 actividades: seguridad en la industria transformadora de pescados - 4.7 cuestionario: cuestionario de evaluación - 4.8 cuestionario: cuestionario de evaluación -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los

contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.