

Elaboración de conservas y salazones de pescado



Área: Pescadería y elaboración productos de pesca y acuicultura

Modalidad: Teleformación

Duración: 30 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.

CONTENIDOS

ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCOS - 1 el sector conservero - 1.1 historia y desarrollo - 1.2 el proceso - 1.3 beneficios de las conservas - 1.4 actividades: el sector conservero - 2 equipos para tratamientos de conservación - 2.1 esterilizadores. funcionamiento - 2.2 procedimientos de pasteurización y apertización - 2.3 actividades: equipos para tratamientos de conservación - 3 tratamientos térmicos en los productos de la pesca - 3.1 fundamentos físicos de esterilización - 3.2 tipos de esterilización - 3.3 equipos para tratamiento térmico de las conservas - 3.4 actividades: tratamientos térmicos en los productos de la pesca - 4 manipulación de envases y materiales de envase - 4.1 el envase - 4.2 el embalaje - 4.3 etiquetas - 4.4 actividades: manipulación de envases y materiales de envase - 5 seguridad alimentaria e higiene en la industria - 5.1 higiene personal, manipulación de alimentos - 5.2 limpieza y mantenimientos de equipos - 5.3 condiciones medioambientales - 5.4 actividades: seguridad alimentaria e higiene en la industria - 5.5 cuestionario: cuestionario de evaluación - ELABORACIÓN DE SEMICONSERVAS, SALAZONES, SECADOS, AHUMADOS Y ESCABECHES - 1 procesado de las semiconservas - 1.1 concepto de semiconservas - 1.2 descripción del sector - 1.3 equipos para la elaboración de semiconservas - 2 procesado del salazonado - 2.1 definición. tipos - 2.2 proceso de elaboración - 2.3 maduración del pescado - 2.4 factores que intervienen en la salazón - 2.5 tipos de productos de la pesca obtenidos por salazón - 2.6 actividades: procesado del salazonado - 3 procesado del anchoado - 3.1 semiconservas en salazón, anchoado - 3.2 controles - 3.3 actividades: procesado del anchoado - 4 procesado del escabechado - 4.1 escabeche - 4.2 salado y fermentación - 4.3 temperatura, humedad y otros factores de control - 4.4 escabeches fríos, cocidos y fritos - 4.5 el vinagre como conservante - 4.6 actividades: procesado del escabechado - 5 procedimiento de secado - 5.1 secado - 5.2 contenido en agua - 5.3 deshidratación. tipos de deshidratación - 5.4 secado por aire, por contacto o refrigeración - 5.5 liofilización - 5.6 actividades: procedimiento de secado - 6 procesado de los ahumados - 6.1 composición del humo - 6.2 técnicas de ahumado - 6.3 equipos de ahumado - 6.4 actividades: procesado de los ahumados - 6.5 cuestionario: cuestionario de evaluación - 6.6 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.