

## Elaboración de congelados de pescado y envasado



**Área:** Pescadería y elaboración productos de pesca y acuicultura

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 20 h

**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Dotar al alumno sobre la Elaboración de congelados de pescado y envasado en lo referente a la Elaboración de congelados y cocinados de pescado.

### CONTENIDOS

1 materiales de envase y embalaje - 1.1 el envase - 1.2 etiquetas - 1.3 actividades: materiales de envase y embalaje - 2 congelación y refrigeración del pescado - 2.1 tratamientos de congelación por frío - 2.2 descongelación del pescado y mariscos - 2.3 cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada - 2.4 claves para un buen funcionamiento - 2.5 la producción de frío - 2.6 congelación criogénica - 2.7 hidrocóoling - 2.8 actividades: congelación y refrigeración del pescado - 3 envasado en la industria de congelados de pescado - 3.1 manipulación y preparación de envases - 3.2 procedimiento de llenado - 3.3 sistema de cerrado - 3.4 comprobaciones durante el proceso y al producto final - 3.5 maquinaria de envasado - 3.6 etiquetado - 3.7 actividades: envasado en la industria de congelados de pescado - 4 operaciones de embalajes en la industria de congelados - 4.1 técnicas de composición de paquetes - 4.2 equipos de embalaje - 4.3 técnicas de rotulado - 4.4 autocontrol de calidad en envasado y embalaje - 4.5 actividades: operaciones de embalajes en la industria de congelados - 5 aplicación de sistemas de autocontrol - 5.1 appcc - puntos críticos - 5.2 sistema de autocontrol appcc - 5.3 trazabilidad y seguridad alimentaria - 5.4 principales normas voluntarias en el sector alimentario - 5.5 actividades: aplicación de sistemas de autocontrol - 6 toma de muestras - 6.1 técnicas de muestreo - 6.2 concepto, características y composición de una muestra - 6.3 métodos manuales y automáticos - 6.4 instrumental para el muestreo - 6.5 sistema de identificación, registro y traslado de muestras - 6.6 procedimientos de toma de muestreo - 6.7 actividades: toma de muestras - 7 análisis de materias primas y productos - 7.1 fundamentos físicos-químicos - 7.2 métodos de análisis - 7.3 determinaciones químicas básicas e inmediatas - 7.4 test para la apreciación de caracteres organolépticos - 7.5 cata de productos elaborados de pescado - 7.6 actividades: análisis de materias primas y productos - 7.7 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.