

TRABAJADOR/A EN LA PREPARACIÓN DE PESCADO PARA CONSERVAS 77021036

PRIMER SEMESTRE

- * Recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca
 - Recepción de pescados y mariscos
 - Almacenamiento de pescados y mariscos
 - Control de almacén de pescados y mariscos
 - Expedición de elaborados de pescado
- * Tecnología de pescados
 - Materia prima de pescado y marisco
 - Materias primas auxiliares
 - Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias a las salas de acondicionamiento de pescado y marisco, maquinaria y utillaje
 - Alteraciones de los productos de la pesca
 - Aplicación de buenas prácticas de manipulación de pescados y mariscos
 - Incidencia ambiental de la industria de la pesca
- * Acondicionado del pescado y marisco
 - Operaciones básicas de preparación de pescado
 - Operaciones de elaboración de preparados frescos
 - Equipos de preparación e incorporación, su puesta a punto, manejo y mantenimiento de primer nivel
 - Seguridad en la industria transformadora de pescados y mariscos

SEGUNDO SEMESTRE

- * Preparación y venta de pescados
 - Identificación y clasificación del pescado y productos derivados utilizados en pescadería
 - Equipos y útiles de pescadería
 - Analizar las materias primas para la preparación y elaboración de pescados y mariscos en la pescadería
 - Operaciones de preparación de elaborados en pescaderías
 - Acondicionamiento y comercialización de pescados en establecimientos de venta
 - Cálculo y análisis de costes y precios
- * Elaboración de conservas de pescado y mariscos
 - El sector conservero: productos elaborados y procesos de fabricación
 - Equipos para tratamientos de conservación
 - Tratamientos térmicos en los productos de la pesca
 - Manipulación de envases y materiales de envase y embalaje en la industria conservera
 - Seguridad alimentaria e higiene en la industria de conservas de pescado
- * Elaboración de semiconservas, salazones, secados, ahumados y escabeches
 - Procesado de las semiconservas
 - Procesado del salazonado
 - Procesado del anchoado
 - Procesado del escabechado
 - Procedimiento de secado
 - Procesado de los ahumados

TERCER SEMESTRE

- * Elaboración de congelados de productos de la pesca
 - Materiales de envase y embalaje
 - Congelación y refrigeración del pescado
 - Operaciones de envasado en la industria de congelados de pescado
 - Operaciones de embalaje en la industria de congelado de pescado
 - Aplicación de sistemas de autocontrol
 - Toma de muestras
 - Análisis de materias primas y productos
- * Preparación de pedidos
 - Operativa de la preparación de pedidos
 - Sistemas y equipos en la preparación de pedidos
 - Envases y embalajes
 - Seguridad y prevención de accidentes y riesgos laborales en la manipulación y preparación de pedidos

CUARTO SEMESTRE

- * Elaboración de masas, pastas, precocinados y cocinados de pescado
 - Masas y concentrados proteicos del pescado
 - Operaciones de envasado y de embalaje en la industria de cocinados de pescado
 - Preparación de platos cocinados y preparados de pescado
- * Manipulador de alimentos
 - La manipulación de los alimentos
 - Sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
 - Peligros en los alimentos
 - Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas
 - Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección

QUINTO SEMESTRE

- * Envasado y empaquetado de productos alimentarios
 - Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria
 - Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria
 - Materiales de embalaje y envasado
 - Descripción de las operaciones de envasado, acondicionado y embalaje
 - Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje
- * Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios
 - Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria
 - Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos
 - Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria
 - Protección medioambiental en la industria alimentaria

SEXTO SEMESTRE

* Prevención de riesgos laborales

El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo

Daños derivados del trabajo. Accidente de trabajo y enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo

Marco normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia

Riesgos ligados a las condiciones de seguridad y al medio ambiente de trabajo

La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral

Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual. El plan de emergencia

El control de la salud de los trabajadores

Componentes implicados en la Prevención de Riesgos Laborales. Gestión de la Prevención

Tecla
formación