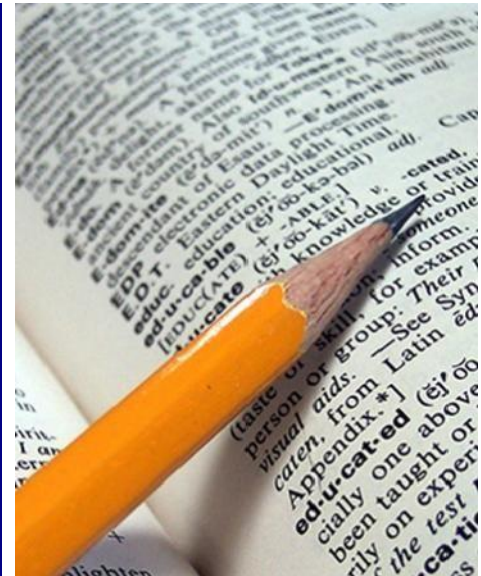




ágorAstur<sup>®</sup>  
formación



# Curso de Pescadería

¡Nuestro objetivo, tu futuro!

[www.agorastur.es](http://www.agorastur.es)

## ¿QUIÉNES SOMOS?

**ágorAstur Formación** nació en el año 2013 con la plena convicción de que la formación es la mejor herramienta para cambiar y mover el mundo.

Nuestro equipo está integrado por profesionales especializados en cada rama, con el fin de **“AYUDARTE A QUE CONSIGAS CON ÉXITO AQUELLO QUE TE PROPONES”**, mediante una formación adaptada al alumno y a sus necesidades. ágorAstur Formación ha sido galardonada con los siguientes sellos de calidad:



## SISTEMA DE FORMACIÓN

**TUTORÍAS PERSONALES:** el equipo docente está integrado por profesionales con una amplia experiencia en el campo de la formación. Ellos te acompañarán a lo largo de todo el proceso, adaptándose a tus necesidades.

**HORARIOS FLEXIBLES:** para que puedas realizar las tutorías en el horario que mejor se adapte a tus necesidades.

**AULAS DE ESTUDIO:** amplias zonas de estudio donde ponemos a tu disposición conexión WiFi, proyectores, pantallas digitales interactivas, ordenadores, etc.

**MATERIALES:** trabajamos con las mejores editoriales, eso nos garantiza que los contenidos sean didácticos y estén actualizados.

**SEMINARIOS PRÁCTICOS:** complementamos la formación con seminarios de temas transversales abiertos a todo nuestro alumnado durante toda la vigencia de su matrícula.

**PRÁCTICAS EN EMPRESA:** tenemos convenios de colaboración con más de 500 empresas sectoriales, muchas de ellas con presencia nacional, donde podrás adquirir la competencia profesional necesaria, cubierto con un seguro de accidentes en todo momento.

**AGENCIA DE COLOCACIÓN:** somos **agencia de colocación autorizada por el Servicio Público de Empleo con número 030000055** para la casación de ofertas y demandas de empleo, tanto para nuestros alumnos como para el resto de personas que estén interesadas, así como, las empresas en búsqueda activa de perfiles.

## DESCRIPCIÓN

Con este curso conseguirás:

- Realizar los tratamientos previos de limpieza y acondicionamiento de pescados, utilizando técnicas y equipos específicos
- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos para el acondicionamiento de pescado y marisco
- Describir y organizar las operaciones de selección, limpieza y preparación de pescados y mariscos en pescaderías
- Caracterizar la envoltura, envasado y acondicionamiento comercial de pescados, mariscos y elaborados en el establecimiento de pescadería
- Calcular precio de venta de pescados, piezas y elaborados de la pesca, a través de la realización y análisis de los escandallos
- Manejar documentación para seguimiento de trazabilidad, ordenación y/o clasificación en la recepción de productos de la pesca, durante el almacenaje, en el transporte, etc., realizando registros e inventarios. Interpretar la calidad o frescura de los mismos
- Adquirir las competencias profesionales necesarias para aplicar medidas adecuadas de higiene y seguridad en pescadería.

## DIRIGIDO A

- Personas interesadas en la Industria Alimentaria, que quieran adquirir las competencias necesarias para manejar pescados, mariscos y sus derivados
- Aquellas personas que quieran renovarse o cambiar de sector

## **PROGRAMA O CONTENIDO**

**1. El contenido teórico del curso se encuentra dividido en los siguientes bloques:**

### **MÓDULO 1. MF0315 2 RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA**

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO DE PESCADOS Y MARISCOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DE ALMACÉN DE PESCADOS Y MARISCOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPEDICIÓN DE ELABORADOS DE PESCADO.

### **UNIDAD FORMATIVA 1. UF1222 TECNOLOGÍA DE PESCADOS**

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIA PRIMA DE PESCADO Y MARISCO.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS AUXILIARES.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS A LAS SALAS DE ACONDICIONAMIENTO DE PESCADO Y MARISCO, MAQUINARIA Y UTILLAJE.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALTERACIONES DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA DE LA PESCA.

### **UNIDAD FORMATIVA 2. UF1223 ACONDICIONADO DEL PESCADO Y MARISCO**

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE PESCADOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PREPARADOS FRESCOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA DE PESCADOS Y MARISCOS.

### **MÓDULO 3. MF0317 2 PREPARACIÓN Y VENTA DE PESCADOS**

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS UTILIZADOS EN PESCADERÍA.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS Y ÚTILES DE LA PESCADERÍA.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANALIZAR LAS MATERIAS PRIMAS PARA LA PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS EN LA PESCADERÍA.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE PREPARACIÓN DE ELABORADOS EN PESCADERÍAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ACONDICIONAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CÁLCULO Y ANÁLISIS DE COSTES Y PRECIOS.

### **MÓDULO 4. MF0318 2 ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y SALAZONES DE PESCADO**

#### **UNIDAD FORMATIVA 1. UF1224 ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO**

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SECTOR CONSERVERO: PRODUCTOS ELABORADOS Y PROCESOS DE FABRICACIÓN.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANIPULACIÓN DE ENVASES Y MATERIALES DE ENVASE Y EMBALAJE EN LA INDUSTRIA CONSERVERA.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE EN LA INDUSTRIA DE CONSERVAS DE PESCADO.

**UNIDAD FORMATIVA 2. UF1225 ELABORACIÓN DE SEMICONSERVAS, SALAZONES, SECADOS, AHUMADOS Y ESCABECHES.**

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESADO DE LAS SEMICONSERVAS.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESADO DEL SALAZONADO.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESADO DEL ANCHOADO.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESADO DEL ESCABECHADO.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCEDIMIENTO DE SECADO.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESADO DE LOS AHUMADOS.

**MÓDULO 5. MF0319 2 ELABORACIÓN DE CONGELADOS Y COCINADOS DE PESCADO**

**UNIDAD FORMATIVA 1. UF1226 ELABORACIÓN DE CONGELADOS DE PRODUCTOS DE PESCA**

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIALES DE ENVASE Y EMBALAJE.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN DEL PESCADO.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ENVASADO EN LA INDUSTRIA DE CONGELADOS DE PESCADO.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE EMBALAJE EN LA INDUSTRIA DE 9 CONGELADOS DE PESCADO.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TOMA DE MUESTRAS.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS.

**UNIDAD FORMATIVA 2. UF1229 ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS, PRECOCINADOS Y COCINADOS DE PESCADO.**

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MASAS Y CONCENTRADOS PROTEICOS DEL PESCADO.. UNIDAD DIDÁCTICA 2.

OPERACIONES DE ENVASADO Y DE EMBALAJE EN LA INDUSTRIA DE COCINADOS DE PESCADO.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE PLATOS COCINADOS Y PREPARADOS DE PESCADO.

## **2. Practicas en empresa.**

Una vez superado los contenidos teóricos realizarás las prácticas en una empresa del sector donde dispondrás de 250 horas para poner en práctica los conocimiento teóricos aprendidos.

## SALIDAS PROFESIONALES

- Pescaderías
- Supermercados
- Superficies Comerciales
- Industria Alimentaria
- Sector de la Hostelería y Restauración

## FORMACIÓN ASOCIADA Y COMPLEMENTARIA

- Cocina y Gastronomía Profesional
- Carnicería
- Frutería

## DATOS DE INTERÉS

### Seminarios complementarios:

- Ofimática
- Inglés
- Primeros Auxilios
- Carné Manipulador de alimentos

ágorAstur Formación dispone de bolsa de empleo propia además de ser **agencia de colocación autorizada del Servicio Público de Empleo**





**[www.agorastur.es](http://www.agorastur.es)**

C/ Uría 32, Entlo. **Oviedo**

C/ Marqués de Casa Valdés 83, bajo. **Gijón**

C/ Juan XXIII, 22 bajo. **Avilés**

C/ Belarmino Tomás 6, bajo. **Langreo**

Avda. Padre Isla 42, Entlo. **León**

