



# TRABAJADORES EN LA PREPARACIÓN DE PESCADO PARA CONSERVAS

**77021036**

## 1º PERIODO FORMATIVO

### **Seguridad e Higiene en las Industrias de los productos pesqueros**

Recepción y selección de materias primas y productos auxiliares. Sistemas de ordenación, clasificación y almacenamiento de productos de pesca. Recepción de materias primas y productos auxiliares. Características, Calidades y Albaranes. Técnicas de Conservación por frío aplicadas a los productos de la pesca. Almacenado. Clasificación de las mercancías. Código de ubicación. Manipulación de equipos internos. Condiciones de Conservación del Almacén. Tipos de almacén. Manipulación de materias y productos. Almacenado de pescados y mariscos. Legislación y normativa de almacenamiento. Sistemas y tipos de transporte interno. Puesta en marcha y funcionamiento de automatismos, sinfín, elevadores, carretillas. Distribución de productos. Procedimientos Administrativos. Distribución interna. Interpretación de documentos. Documentación, soportes y registros de recepción y almacenamiento de materias primas y productos auxiliares. Control del almacén. Registros de entradas y salidas. Control de existencias. Inventarios. Procedimientos para el control del almacén. Métodos de Muestreo.

### **Operaciones básicas de elaboración de conservas de pescado y mariscos**

Procesos de elaboración de conservas de productos de la pesca. Medios de producción. Sistemas de transporte, Cintas sinfines, Carretillas y Esterilizadores. Túneles de enfriamiento. Cámaras de refrigeración. Productos de pescado envasado. Sardinias, Atún, Salmón y pescados análogos. Mariscos preparados y envasados. Calamares, Pulpos, Camarones, Caviar, etc. Conservas de pescado y mariscos. Material de envasado para productos pesqueros en conserva. Características de los envases. Variedad, formas y tamaños de los envases de dos o tres piezas. Formación del sertido doble y procedimientos de inspección. Operaciones de llenado. Métodos de Evacuación en las latas. Cámaras para formación de vacío. Sistemas y equipos de dosificación de ingredientes. Máquinas cerradoras automáticas. Técnicas utilizadas para la formación de los cierres herméticos. Control estricto a intervalos regulares. Autoclaves discontinuos estándar para el tratamiento de las latas en vapor. Otros sistemas de Autoclaves. Fases de tratamiento en Autoclave. Preparación y carga. Ventilación. Calentamiento. Enfriamiento.

### **Productos en Semiconservas**

Productos verdes o salpescados salados. Salazones. Ahumados. Desecados. Seco salado. Cocidos. Escabechados. Ahumados. Depósito de Salmuera. Unidades de salado. Desalado. Bombos de salazón. Inyectores, Agitadores. Métodos de conservación por salazón con sal sólida o Salmuera. Factores que intervienen en la Salazón. Pureza de la sal. Temperatura. Frescura del pescado. Preparación preliminar del pescado. Relación superficie/volumen. Método de Salazonado. Condiciones de Almacenamiento. Alteraciones que se pueden producir en el pescado salado. Métodos industriales de salazón de pescados. Salazón de la sardina, Bacalao y otros pescados afines. Estabilizadores, Madurados. Anchoado. Selección de barriles madurados. Lavado y prensado. Limpieza, Recortado y Fileteado. Centrifugado y empaque. Aceitado y Cerrado. Lavado de las latas, Encajado y Almacenamiento. Características y propiedades de los diferentes ingredientes de un buen Escabechado. Instalaciones de Ahumado. Hornos de Ahumar. Ahumaderos de gas. Taquillas de Ahumar. Cámaras de ahumado. Métodos de Ahumado. En caliente o en frío. Generadores especiales de humo. Composición del humo. Tratamiento, humedad, velocidad y temperatura. Reconocer la composición del vinagre. Características. Tipos. Acidez.

## **2º PERIODO FORMATIVO**

### **Manipulador de Alimentos**

LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS. Introducción. Conceptos básicos. La formación del manipulador de alimentos. Obligaciones del manipulador de alimentos. SISTEMA DE AUTOCONTROL BASADOS EN LOS PRINCIPIOS DEL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC). Introducción. Definición de Sistema APPCC. Aplicación del Sistema APPCC. El equipo de APPCC. PELIGROS EN LOS ALIMENTOS. Introducción. La cadena alimentaria. Tipos de peligros. Medidas preventivas. LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA. MEDIDAS PREVENTIVAS. Introducción. Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria. Elementos de la toxiinfección alimentaria. Principales enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. Introducción. Buenas prácticas de manipulación. Limpieza y desinfección. Desinsectación y desratización. Higiene de locales y equipos.

### **Platos Elementales**

Platos elementales a base de vegetales, Legumbres, Arroz, Cereales y Pastas. Platos elementales a base de huevos. Platos Elementales a base de pescados y mariscos. Platos elementales.

### **Presupuestos.**

Introducción al control presupuestario. Preparación ante los presupuestos. Elaboración de un presupuesto. Ejemplo de un presupuesto de una empresa comercial. Ejemplo de un presupuesto en una empresa industrial. El presupuesto flexible. Costes. Conceptos básicos de producción.

## **3º PERIODO FORMATIVO**

### **Prevención de riesgos laborales.**

El trabajo y la salud. Los riesgos profesionales. Factores de riesgo. Daños derivados del trabajo. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral. Sistemas elementales de control de riesgos. El plan de emergencia. El control de la salud de los trabajadores. Componentes implicados en la prevención de riesgos laborales. La gestión de la prevención de riesgos laborales en la empresa. Documentación para la gestión de la prevención de riesgos. Primeros auxilios.

### **Orientación profesional y Técnicas de Búsqueda de empleo.**

El sistema Educativo. La Formación Profesional. Formación Ocupacional. Análisis de la Búsqueda de empleo. Empleo por cuenta ajena. El Contrato de Trabajo. Autoempleo: Como crear tu propia empresa.



## **4º PERIODO FORMATIVO**

### **Inglés**

Pronunciación. El artículo indeterminado y determinado. Verbo "to be". Nociones de género y número. Verbo "to have". El adjetivo. Pronombres y adjetivos. El adverbio. Tipos y funciones de las preposiciones. El verbo. Los tiempos de presente. El verbo. El pretérito. Los tiempos de pretérito. El verbo. Los tiempos de futuro. El verbo. El condicional. Los verbos modales. Los verbos auxiliares. El imperativo. Las formas no personales del verbo. La voz pasiva. El estilo directo. El estilo indirecto. Coordinación y subordinación.

### **Ofimática Básica**

TOMO 1. Módulo 1: Procesador de textos, Word. Introducción a Word. Operaciones básicas. Funciones básicas de trabajo. Selección de un bloque de texto. Copiar, mover y borrar bloques de texto. Tipos de letra. Búsqueda y sustitución de palabras clave. Deshacer, rehacer y repetir. Formateado de texto I. Formateado de texto II. Módulo 2: Hoja de cálculo, Excel. Introducción a Excel. Operaciones básicas. Trabajar con celdas. Formatos de hoja. TOMO 2. Módulo 3: Base de datos, Access. Introducción y descripción del gestor de base de datos. Conceptos fundamentales en un gestor de base de datos. Planificación y diseño de una base de datos. Introducción y modificación de datos. Visualización e impresión de los datos. Interrogación de la base de datos. Módulo 4: Presentaciones: PowerPoint. Introducción a PowerPoint. Operaciones básicas. Trabajar con diapositivas. Creación de presentaciones. Gestión de objetos. Trabajar con texto. Imágenes en diapositivas

## **5º PERIODO FORMATIVO**

### **Atención al público**

Calidad y Servicio: Algunas Definiciones. La Importancia de la Calidad del Servicio. Gestión de la Calidad del Servicio. Las Estrategias del Servicio. La Comunicación del Servicio. Normas de Calidad del Servicio. Caza de Errores: a la Conquista del Cero Defectos. Medir la Satisfacción del Cliente. Cómo Lanzar un Programa de Calidad del Servicio. El Teléfono como Instrumento de Atención al Público.

### **Internet**

Nociones básicas de internet. WWW. La telaraña mundial. Microsoft internet Explorer. Netscape navigator y otros navegadores. Correo electrónico (E-mail). Grupos de noticias (News). Direcciones de internet. Buscadores en internet. Buscar en internet. Transferencia de archivos. Servicio FTP. Comunicación avanzada. Seguridad en internet. Privacidad en internet. El Chat. Conversación en directo. Descargar y compartir archivos. Mensajería.