

## Trabajador en la Preparación de Pescado para Conservas

Ref: 77021036

Adaptado en su totalidad a los contenidos regulados en el Real Decreto 2022/1996, de 6 de Septiembre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad de la Ocupación de **Trabajador en la preparación de pescado para conservas**. El curso tiene una duración de 24 meses, dividido en 4 módulos formativos de 6 meses de duración cada uno.

Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre
<p><b>Manual: Higiene general en la industria alimentaria</b></p> <p>UD.1 Importancia de la higiene en la industria alimentaria                      UD.2 Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénico-sanitarios de las industrias alimentarias                      UD.3 Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias                      UD.4 Equipamiento. Utensilios y maquinaria de higienización                      UD.5 Procesos y procedimientos de limpieza, desinfección e higienización                      UD.6 Normas y prácticas de higiene en la industria alimentaria                      UD.7 Incidencia ambiental de la industria alimentaria                      UD.8 Residuos y contaminantes en la Industria alimentaria                      UD.9 Medidas de protección ambiental</p>	<p><b>Manual: Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios</b></p> <p>UD.1 Operaciones básicas de elaboración de productos alimentarios                      UD.2 Equipos, maquinaria y utillaje utilizado en la elaboración de productos alimentarios                      UD.3 Tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios</p> <p><b>Manual: Preparación de materias primas</b></p> <p>UD.1 Conceptos elementales de las materias primas básicas en la industria alimentaria                      UD.2 Materias primas auxiliares en las industrias alimentarias                      UD.3 Conservación de materias primas y materiales auxiliares                      UD.4 Operaciones básicas de preparación de materias primas                      UD.5 Seguridad laboral y seguridad alimentaria</p>	<p><b>Manual: Envasado y empaquetado de productos alimentarios</b></p> <p>UD.1 Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria                      UD.2 Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria                      UD.3 Materiales de embalaje y envasado                      UD.4 Descripción de las operaciones de envasado, acondicionado y embalaje                      UD.5 Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje</p>	<p><b>Manual: Características de la conservación de pescados</b></p> <p>UD.1 Pescados, moluscos y crustáceos                      UD.2 Valor nutritivo de los pescados                      UD.3 Sistemas de conservación de pescado I                      UD.4 Sistemas de conservación del pescado II                      UD.5 Pescado picado, surimi, proteínas del krill                      UD.6 Congelados, conservas y semiconservas.</p>