

## TECNOLOGÍA DE PESCADOS

Código: 6579

- **Modalidad:** Distancia
- **Duración:** 60 horas
- **Objetivos:**

Identificar y evaluar las características que determinan la aptitud de los pescados y mariscos utilizados por la industria de productos pesqueros. Identificar y especificar las materias primas auxiliares utilizadas, interpretando la documentación técnica sobre especificaciones de dichas materias. Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza de la maquinaria, equipos e instalaciones para el acondicionamiento de pescados y mariscos. Aplicar las medidas de higiene necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de los productos de la pesca. Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medioambiente derivados de la actividad de la industria de productos de la pesca.

- **Contenidos:**

### **Materia prima de pescado y marisco**

Introducción

Pescados y mariscos para su transformación industrial

El mercado de los productos pesqueros. Zonas productivas

Clasificación, características y aprovechamiento industrial de los peces, mariscos y otros productos de la pesca

Especies de peces, de crustáceos y de moluscos. Clasificación. Identificación y reconocimiento

Características organolépticas

Fundamentos de anatomía, fisiología e histología de pescados y mariscos

Valoración de la calidad y selección. Hojas de control

Acondicionamiento, transporte y conservación del producto de la pesca fresco y congelado

Acuicultura

Técnicas pesqueras

Resumen

### **Materias primas auxiliares**

Introducción

El agua, características y cualidades

Ingredientes diversos: sal, vinagre, aceite, azúcar, especias y condimentos

Aditivos naturales y sintéticos: conservantes, colorantes, saborizantes, potenciadores, estabilizadores, endurecedores y correctores del pH. Actuación y utilización

Reglamentación técnico-sanitaria de aditivos

Especias y condimentos

Manipulación y conservación de las materias primas auxiliares y aditivos

Resumen

## **PROGRAMA FORMATIVO**

---

### **Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias a las salas de acondicionamiento de pescado y marisco, maquinaria y utillaje**

Introducción

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Normas y medidas sobre higiene

Normas y medidas sobre higiene en la industria de la pesca. Normativa aplicable al sector

Manipulación de alimentos. Normativa vigente

Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Características de superficies, paredes, techos, suelos, ventilación, extracción y servicios higiénicos

Sistemas de desagüe y evacuación de residuos

Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento y dispositivos de evacuación

Materiales y construcción higiénica de los equipos

Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección

Sistemas, equipos y productos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control

Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.

Esterilización

Limpieza de instalaciones y equipos de acondicionamiento. Sistemas y equipos de limpieza

Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

Peligros sanitarios asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación

Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)

Resumen

### **Alteraciones de los productos de la pesca**

Introducción

Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación

Transformaciones y alteraciones que originan

Riesgos para la salud

Microbiología de los alimentos

Microorganismos: clasificación y efectos

Resumen

### **Aplicación de buenas prácticas de manipulación de pescados y mariscos**

Introducción

Normativa general de manipulación de alimentos

Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas

Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas: infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias

Métodos de conservación de los alimentos

Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones

Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias

Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Trazabilidad

Resumen

---

## **FORMACIÓN CONTINUA**

## **PROGRAMA FORMATIVO**

---

### **Incidencia ambiental de la industria de la pesca**

Introducción

Legislación ambiental en la industria de derivados de la pesca

Metodologías para la reducción del consumo de los recursos

Descripción y tipos de residuos generados en la producción de derivados de la pesca.

Efectos ambientales

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos

Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente

Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos

Resumen