



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura (Certificado de Profesionalidad Completo)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura
(Certificado de Profesionalidad Completo)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura
(Certificado de Profesionalidad Completo)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN

420 horas



MODALIDAD

Online

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura, regulada en el Real Decreto 988/2013, de 13 de diciembre, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional MAP066_2 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura (RD 295/2004 de 20 de febrero; RD 101/20019 de 6 de febrero; RD 885/2011 de 24 de junio; 1587/2012, de 23 de noviembre). De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education

QUALIFICA2



Titulación Avalada para el
Desarrollo de las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura
(Certificado de Profesionalidad Completo)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones

que avalan la formación recibida (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en

Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno
NOMBRE DEL ALUMNO



El presente documento es copia de un curso formativo de la Unión Europea de la Unión Europea en el marco de la cooperación de los organismos de educación de los países de la Unión Europea, con el objetivo de mejorar la calidad de la educación y el empleo, y de lograr la igualdad de las oportunidades de formación y de la formación en línea.
Este curso es un curso de formación de la Unión Europea de la Unión Europea en el marco de la cooperación de los organismos de educación de los países de la Unión Europea, con el objetivo de mejorar la calidad de la educación y el empleo, y de lograr la igualdad de las oportunidades de formación y de la formación en línea.
Este curso es un curso de formación de la Unión Europea de la Unión Europea en el marco de la cooperación de los organismos de educación de los países de la Unión Europea, con el objetivo de mejorar la calidad de la educación y el empleo, y de lograr la igualdad de las oportunidades de formación y de la formación en línea.

DESCRIPCIÓN

En el ámbito marítimo pesquera, es necesario conocer los diferentes campos de la manipulación y conservación en pesca y acuicultura, dentro del área profesional de pesca y navegación. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para manipular y procesar los productos de pesca y de la acuicultura; para envasar y conservar los productos de pesca y de la acuicultura; para contribuir a las operaciones básicas de cubierta en una embarcación pesquera; y actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo.

OBJETIVOS

- Manipular y procesar los productos de pesca y de la acuicultura.
- Envasar y conservar los productos de pesca y de la acuicultura.
- Contribuir a las operaciones básicas de cubierta en una embarcación pesquera.
- Actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo marítimo y pesquera, concretamente en la manipulación y conservación en pesca y acuicultura dentro del área profesional marítimo y pesquera, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos para manipular y procesar los productos de pesca y de la acuicultura; para envasar y conservar los productos de pesca y de la acuicultura; para contribuir a las operaciones básicas de cubierta en una embarcación pesquera; y actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo.

PARA QUÉ TE PREPARA

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la



acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

SALIDAS LABORALES

Desarrolla su actividad profesional como trabajador por cuenta ajena, en empresas públicas o privadas, grandes, medianas o pequeñas, dedicadas a la extracción, conservación, transformación, almacenamiento y/o comercialización de productos de la pesca y la acuicultura (barcos, lonjas, almacenes frigoríficos, plantas de acuicultura, industrias de congelados, conserveras...), pudiendo ejercer su labor tanto a bordo como en tierra

MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual teórico: MF0733_1 Seguridad y Primeros Auxilios a Bordo
- Manual teórico: MF0010_1 Labores de Cubierta en Buque de Pesca
- Manual teórico: UF2535 Recepción de Pescados y Mariscos
- Manual teórico: UF2536 Procesado de Pescados y Mariscos
- Manual teórico: UF2537 Conservación de Pescados y Mariscos
- Manual teórico: UF2538 Envasado de Pescados y Mariscos
- Paquete SCORM: MF0733_1 Seguridad y Primeros Auxilios a Bordo
- Paquete SCORM: MF0010_1 Labores de Cubierta en Buque de Pesca
- Paquete SCORM: UF2535 Recepción de Pescados y Mariscos
- Paquete SCORM: UF2536 Procesado de Pescados y Mariscos
- Paquete SCORM: UF2537 Conservación de Pescados y Mariscos
- Paquete SCORM: UF2538 Envasado de Pescados y Mariscos



* Envío de material didáctico solamente en España.

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%BECA
Amigo**20%**BECA
Desempleados**15%**BECA
Emprende**20%**BECA
Antiguos
Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

Las cifras nos avalan

 **4,7** ★★★★★
2.625 opiniones **4,7** ★★★★★
12.842 opiniones **8.582**
suscriptores **5.856**
suscriptores

2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3 NUESTRA METODOLOGÍA



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura
(Certificado de Profesionalidad Completo)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura
(Certificado de Profesionalidad Completo)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

MÓDULO 1. MF0010_1 LABORES DE CUBIERTA EN BUQUE DE PESCA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE ARRANCHADO, MANIOBRAS, GOBIERNO, VIGÍA, PESCA Y MANTENIMIENTO DEL BUQUE.

1. Concepto, conocimiento y denominación de los diferentes elementos y equipos del buque:
 1. - Definición de buque
 2. - Dimensiones principales
 3. - Ligera descripción de su estructura
 4. - Cubiertas y bodegas.
 5. - Obra viva y obra muerta.
 6. - Calados, elementos fijos y móviles.
 7. - Cabullería.
 8. - Anclas, rezones, cadenas y cables.
 9. - Operaciones con cabos y alambres.
2. Operaciones de carga y descarga:
 1. - Movimiento de pesos a bordo.
 2. - Embarque, desembarque y estiba de pescado, pertrechos y provisiones.
3. Maniobras del buque en puerto:
 1. - Manejo de chigres y maquinillas.
 2. - Dar y largar amarras.
 3. - Abozar cabos y estachas.
 4. - Encapillar y desencapillar cabos y estachas en norays o bitas.
4. Maniobras básicas de atraque, desatraque, fondeo y remolque:
 1. - Expresiones comunes utilizadas durante las maniobras.
5. Gobierno del buque, servicios de vigía y guardia:
 1. - Utilización de compases magnéticos y girocompás.
 2. - Órdenes al timonel.
 3. - Deberes del vigía.
 4. - Nociones sobre el Reglamento Internacional de Señales (señales acústicas, luces y otros objetos).
6. Operaciones de mantenimiento a bordo:
 1. - Mantenimiento del buque.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE PESCA Y MANIPULACIÓN DE LAS CAPTURAS CONSIDERANDO LA APLICACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PROTECCIÓN DEL MEDIO MARINO.

1. Seguridad y salud en las faenas de la pesca.
2. Clases de buques pesqueros.

3. Manipulación y conservación de los productos de la pesca y la acuicultura.
4. Protección del medio marino y sus recursos.

MÓDULO 2. MF0015_2 PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF2535 RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DE LAS ESPECIES DE INTERÉS COMERCIAL

1. Peces.
 1. - Características externas.
 2. - Anatomía básica.
 3. - Fisiología básica.
2. Moluscos.
3. Características externas.
 1. - Anatomía básica.
 2. - Fisiología básica.
4. Crustáceos.
 1. - Características externas.
 2. - Anatomía básica.
 3. - Fisiología básica.
5. Especies más comunes de interés comercial.
 1. - Identificación.
 2. - Diferenciación.
6. Rendimiento básico económico.
 1. - Subpesca.
 2. - Sobrepesca.
7. Regulación del esfuerzo pesquero.
 1. - Tallas mínimas.
 2. - Vedas.
8. Paros programados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Identificación de especies:
 1. - Por su aspecto.
 2. - Por su forma de extracción.
2. Descartes:
 1. - Por tallas.
 2. - Por valor comercial.
 3. - Por condiciones higiénicas y/o sanitarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELEMENTOS Y ÚTILES DE RECEPCIÓN

1. Sacos y bolsas.
2. Paños de red.

3. Containers y cajas.
4. Palets.
5. Carretillas transportadoras.
6. Lugares para almacenamiento (atendiendo al espacio de retención).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES EN LA RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca y la acuicultura.
2. Sistemas de autocontrol basados en APPCC.
3. Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado y/o marisco.
4. Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones y maquinaria utilizadas en la recepción de pescados y mariscos.
5. Productos de limpieza.
 1. - Características y propiedades.
 2. - Riesgos.
 3. - Modo de uso.
 4. - Tiempo de actuación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Normativa básica sobre seguridad e higiene en el trabajo.
2. Equipos de protección individual.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF2536 PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Características de calidad.
2. Factores que afectan a la calidad.
 1. - Causas de descomposición.
 2. - Parásitos.
 3. - Seleccionar pescados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Peligros en los alimentos.
 1. - Riesgos asociados.
 2. - Medida preventivas.
2. Principales enfermedades vehiculadas por los alimentos.
3. Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades.
4. - Medidas de prevención.
5. Prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos.
6. Legislación alimentaria aplicable.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS EN EL PROCESADO

1. Higiene de los manipuladores.
 1. - Indumentaria.
 2. - Hábitos de higiene.
 3. - Prohibiciones.
 4. - Prácticas correctas de higiene y manipulación.
 5. - Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado.
 6. - Sistemas de autocontrol basados en los APPCC.
2. Peligros en la manipulación de alimentos.
 1. - Riesgos asociados.
 2. - Medidas preventivas.
 3. - Legislación alimentaria aplicable.
3. Manipulación de los productos frescos.
 1. - Selección: según elaboración y según valor comercial.
 2. - Lavado.
 3. - Clasificación.
 4. - Limpieza del pescado.
 5. - Eviscerado.
 6. - Troceado.
4. Equipos de manipulación y procesado.
 1. - Manejo y funcionamiento.
 2. - Detección de averías.
5. Tecnología básica de los procesos de transformación.
6. Equipos y elementos de trabajo.
 1. - Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones.
 2. - Sistemas de drenaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Precauciones generales durante las realizaciones de las actividades de manipulación y procesado.
2. Ley de prevención de riesgos laborales.
3. Aplicación de coordinación en materia preventiva.

MÓDULO 3. MF0016_2 ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF2537 CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TECNOLOGÍA DE LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN

1. Frío industrial.
2. Manejo y funcionamiento de equipos de conservación.
 1. - Túneles de congelación.

2. - Armarios.
3. - Cámaras.
4. - Cubas.
5. - Detección de averías en estos equipos.
3. Otros métodos de conservación
4. - El Hielo.
 1. * Tipos.
 2. * Acondicionamiento.
 3. * Utilización higiénica.
5. Agua de mar.
 1. - Enfriada.
 2. - Refrigerada.
 3. - Hielo líquido.
6. Atmósferas.
 1. - Controladas.
 2. - Modificadas.
 3. - Dinámicas.
7. Salazón.
 1. - Utilización higiénica de la sal.
8. Salmuera.
 1. - Clases.
 2. - Ventajas e inconvenientes.
9. Desechado.
10. Ahumado.
11. Ácidos y aditivos químicos.
 1. - Dosificación.
 2. - Forma de aplicación.
12. Viveros.
 1. - Tipos.
 2. - Mantenimiento.
 3. - Depuración de moluscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES QUE SE UTILIZAN EN LA CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Legislación alimentaria aplicable a las técnicas de conservación de alimentos.
2. Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones y maquinaria empleada en la conservación de pescados y mariscos.
3. Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones en la conservación de pescados y mariscos.
4. Sistemas de autocontrol basados en el APPCC
5. Efectos de las medidas de conservación en la prevención del deterioro de los productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Precauciones generales durante la realización de actividades de conservación.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF2538 ENVASADO DE PESCADOS Y MARISCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE ENVASADO Y ALMACENAJE

1. Envasado.
 1. - En cajas.
 2. - En bolsas.
2. Almacenaje.
 1. - A granel.
 2. - En contenedores.
 3. - En casilleros y estantes.
 4. - En cajones.
 5. - En redes.
3. Cintas transportadoras.
4. Etiquetado.
 1. - Diseño y medidas.
 2. - Identificación.
 3. - Certificación.
 4. - Seguimiento.
 5. - Exenciones.
 6. - Sanciones.
5. Características y cualidades que deben tener los envases que contienen alimentos.
6. Medios de transporte y tipos de contenedores.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD E HIGIENE DE PESCADOS Y MARISCOS EN EL PROCESO DE ENVASADO

1. Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas e instalaciones en las labores de envasado, almacenaje, descarga y transporte de pescados y mariscos.
2. Sistemas de autocontrol basados en el APPCC.
3. Prácticas de higiene en los trabajos de envasado, almacenaje y descarga.
4. Legislación aplicable a las técnicas de envasado, almacenaje y descarga.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MEDIOS PARA OPERACIONES DE ALMACENAJE Y DESCARGA.

1. Maquinillas y jarcia para operaciones de almacenaje y descarga.
2. Envases autorizados.
 1. - Limpieza e higienización.
3. Canaletas de transporte.
4. Elevadores y transpalets.
5. Contenedores de residuos.
6. Vestimenta del personal dedicado a estas operaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE ENVASADO DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Precauciones generales durante las realizaciones de las actividades de envasado, almacenaje y descarga del producto.

2. Ley de prevención de riesgos laborales.
3. Aplicación de coordinación en materia preventiva.

MÓDULO 4. MF0733_1 SEGURIDAD Y PRIMEROS AUXILIOS A BORDO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ABANDONO DE BUQUE Y SUPERVIVENCIA EN EL MAR.

1. Preparación para cualquier emergencia:
 1. - Cuadro orgánico.
2. Procedimientos para abandonar el buque.
 1. - Actuación en el agua y medidas a bordo de las embarcaciones de supervivencia.
3. Equipos de protección personal:
 1. - Chalecos salvavidas.
 2. - Aros salvavidas.
 3. - Balsas salvavidas.
 4. - Botes de rescate.
 5. - Equipamiento térmico.
 6. - Radiobalizas.
 7. - Equipo de las embarcaciones de supervivencia.
 8. - Peligros para los supervivientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INCENDIOS EN UN BUQUE.

1. Clasificación de los incendios.
2. Elementos del fuego y de la explosión.
3. Agentes extintores.
4. Equipos de extinción.
5. Instalaciones y equipos de detección.
6. Señales de alarma contra-incendios.
7. Organización de la lucha contra-incendios a bordo.
8. Equipos de protección personal. Equipo de respiración autónoma.
9. Métodos, agentes y procedimientos de lucha contra-incendios.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRIMEROS AUXILIOS EN EL MAR.

1. Recursos sanitarios para los marinos.
2. Valoración de la víctima: síntomas y signos.
3. Estructura y funciones del cuerpo humano.
4. Tratamiento de heridas, traumatismos, quemaduras, hemorragias y shock.
5. Asfixia, parada cardiaca. Reanimación.
6. Técnicas de evacuación y rescate de enfermos y accidentados.
7. Evaluación de una situación de emergencia.
8. Botiquín reglamentario de a bordo.



UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN UN BUQUE.

1. Tipos de peligros y emergencias que pueden producirse a bordo.
2. Planes de contingencia a bordo.
3. Señales de emergencia y alarma.
4. Cuadro de obligaciones y consignas en casos de emergencia.
5. Señalización de seguridad utilizada para los equipos y medios de supervivencia.
6. Órdenes relacionadas con tareas a bordo.
7. Condiciones de trabajo y seguridad.
8. Equipos de protección personal y colectiva.
9. Reglamentación en materia de prevención de riesgos laborales.
10. Prevención de la contaminación del medio marino. Efectos de la contaminación accidental u operacional del medio marino.
11. Procedimientos de protección ambiental.
12. Procedimiento de socorro.
13. Importancia de la formación y de los ejercicios periódicos.
14. Vías de evacuación.
15. Plan nacional de salvamento marítimo.
16. Trabajos en caliente.
17. Precauciones que deben adoptarse antes de entrar en espacios cerrados.
18. Prevención de riesgos laborales. Límites de ruido, iluminación, temperatura, vías de circulación.
19. Peligro del uso de drogas y abuso del alcohol.
20. Lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MAPN0312 Manipulación y Conservación en Pesca y Acuicultura
(Certificado de Profesionalidad Completo)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!