



## COMT091PO. Técnicas de venta en pescadería.

**Sku:** PA\_COMT091PO

**Horas:** 20

**Formato:** HTML

### OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos teóricos indispensables para desempeñar la profesión de pescadero en la venta al detalle.
- Describir características esenciales propias de la industria pesquera: caladeros y artes de pesca, clasificación de los productos y elementos diferenciales, confusiones o fraudes, estacionalidad, tallas mínimas, formas de presentación, etc.
- Facilitar los parámetros de control en la recepción de materias primas, el almacenamiento y de la venta de pescados, mariscos y productos derivados de la pesca y acuicultura de acuerdo a la normativa técnico-sanitaria vigente.
- Aportar conocimientos sobre la ciencia básica de los productos pesqueros y acuicultura, y la aplicación de estos conocimientos al procesado y conservación, de forma que constituya una ayuda y un apoyo a la hora de la manipulación de este producto.
- Se definen cómo llevar a cabo, las operaciones básicas: descamado, eviscerado, lavado, despieces, troceados y fileteados más frecuentes.
- Dar a conocer los productos de pescadería más importantes incluyendo, conservas, semiconservas, cocidos, salazones, y ahumados.

### CONTENIDOS

- **Unidad 1. Introducción.**
- **Unidad 2. El pescado como producto.**
  - Zonas pesqueras/caladeros
  - Zonas ecosistema marino
  - Concepto de veda y talla mínima
  - Artes de red
  - Arte de pesca utilizado

- Rigor mortis
- Acondicionamiento en alta mar
- Transporte del pescado
- **Unidad 3. La cadena de frío.**
  - Definición y concepto
  - Trazabilidad
- **Unidad 4. Estacionalidad de los productos/épocas de reproducción.**
  - Estacionalidades de los productos
  - Procedencia de los pescados y mariscos
- **Unidad 5. Comercialización de pescados y mariscos.**
  - Introducción.
  - Clasificación de los productos pesqueros.
    - Tabla de clasificación de pescados y mariscos.
    - Clasificación pescados.
    - Clasificación mariscos.
    - Ejemplo clasificación productos pesqueros.
  - Propiedades nutritivas de los productos pesqueros.
  - Acuicultura.
    - Concepto.
    - Tipos de acuicultura
- **Unidad 6. Convertir en oportunidades las dificultades que presenta la pescadería: la sección de pescadería.**
- **Unidad 7. Características de los pescados y mariscos frescos: control de calidad.**
  - Preguntas previas
  - Alterabilidad del pescado: evaluación del grado de frescura
  - Morfología externa peces
  - Morfología interna peces
  - Tabla evaluación grado de frescura en pescados
  - Evaluación del grado de frescura en mariscos
  - Otros aspectos a considerar para la venta de pescados y mariscos
  - Recepción de los productos pesqueros y de acuicultura
  - A.P.C.C.
    - Aproximación y concepto.
    - Peligros biológicos, químicos y físicos
  - Ejemplo A.P.P.C.C. recepción de los productos
- **Unidad 8. Conservación del pescado: procedimientos innovadores.**
  - Conservación del pescado.
    - Cadena de frío.
    - Hielo, refrigeración y congelación.
    - Formación de los cristales de hielo.
  - Conservación del pescado.
  - Envasado.
  - Etiquetado

- **Unidad 9. El mercado y el consumidor.**
- **Unidad 10. Higiene de la sección.**
  - Calidad del producto
  - Características de un mostrador de pescadería
  - ¿Cómo exponer el pescado fresco para la venta?
- **Unidad 11. Presentaciones y cortes.**
- **Unidad 12. Utillaje y material consumible.**
  - Utillaje y 55.
  - E.P.I. Equipos de Protección Individual.
- **Unidad 13. Caso práctico: identificación y clasificación de especies.**
  - Ejemplo de caso práctico resuelto.