

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 maricos
    - 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 frio.
        - 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 Maquinaria.
    - E.P.I. Equipos de Protección Individual.

- **Unidad 13. Caso práctico: identificación y clasificación de especies.**
    - Ejemplo de caso práctico resuelto.