



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.