

## COMT091PO TECNICAS DE VENTA EN PESCADERÍA



**180,00 € - 250,00 €**

Este Curso COMT091PO TECNICAS DE VENTA EN PESCADERÍA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Artes gráficas. Con este CURSO COMT091PO TECNICAS DE VENTA EN PESCADERÍA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los conocimientos indispensables para desempeñar las funciones y actividades de la pescadería en la venta al detalle, para su desempeño en condiciones de higiene.

**Categorías:** [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Comercio y Marketing](#) |

### INFORMACIÓN

**Duración** [20 h](#)

<b>Modalidad</b>	<a href="#">Online</a>
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PESCADO COMO PRODUCTO.

1. Zonas pesqueras/caladeros
2. Zonas ecosistema marino
3. Concepto de veda y talla mínima
4. Artes de red
5. Arte de pesca utilizado
6. Rigor mortis
7. Acondicionamiento en alta mar
8. Transporte del pescado

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CADENA DE FRÍO.

1. Definición y concepto
2. Trazabilidad

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTACIONALIDAD DE LOS PRODUCTOS/ÉPOCAS DE REPRODUCCIÓN.

1. Estacionalidades de los productos
2. Procedencia de los pescados y mariscos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.**

1. Introducción
2. Clasificación de los productos pesqueros
3. - Tabla de clasificación de pescados y mariscos
4. - Clasificación pescados
5. - Clasificación mariscos
6. - Ejemplo clasificación productos pesqueros
7. Propiedades nutritivas de los productos pesqueros
8. Acuicultura
9. - Concepto
10. - Tipos de acuicultura

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONVERTIR EN OPORTUNIDADES LAS DIFICULTADES QUE PRESENTA LA PESCADERÍA: LA SECCIÓN DE PESCADERÍA.**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARACTERÍSTICAS DE LOS PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS: CONTROL DE CALIDAD.**

1. Preguntas previas
2. Alterabilidad del pescado: evaluación del grado de frescura
3. Morfología externa peces
4. Morfología interna peces
5. Tabla evaluación grado de frescura en pescados
6. Evaluación del grado de frescura en mariscos
7. Otros aspectos a considerar para la venta de pescados y mariscos
8. Recepción de los productos pesqueros y de acuicultura
9. APPCC
10. - Aproximación y concepto
11. - Peligros biológicos, químicos y físicos
12. Ejemplo APPCC recepción de los productos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONSERVACIÓN DEL PESCADO: PROCEDIMIENTOS INNOVADORES.**

1. Conservación del pescado
2. - Cadena de frío
3. - Hielo, refrigeración y congelación
4. - Formación de los cristales de hielo

5. Conservación del pescado
6. Envasado
7. Etiquetado

### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL MERCADO Y EL CONSUMIDOR.**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. HIGIENE DE LA SECCIÓN.**

1. Calidad del producto
2. Características de un mostrador de pescadería
3. ¿Cómo exponer el pescado fresco para la venta?

### **UNIDAD DIDÁCTICA 11. PRESENTACIONES Y CORTES.**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 12. UTILLAJE Y MATERIAL CONSUMIBLE.**

1. Utillaje y maquinaria
2. EPI Equipos de Protección Individual

### **UNIDAD DIDÁCTICA 13. CASO PRÁCTICO: IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE ESPECIES.**

1. Ejemplo de caso práctico resuelto