

# COMT091PO Técnicas de venta en pescadería

Horas

20

## Acerca de este curso

Cod: PA111

1. **Introducción**
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
3. **La cadena de frío**
  1. Definición y concepto
  2. Trazabilidad
4. **Estacionalidad de los productos/épocas de reproducción**
  1. Estacionalidades de los productos
  2. Procedencia de los pescados y mariscos
5. **Comercialización de pescados y mariscos**
  1. Introducción
  2. Clasificación de los productos pesqueros
  3. Propiedades nutritivas de los productos pesqueros
  4. Acuicultura
6. **Cuidados que precisan los productos**
  1. La conservación y almacenamiento
  2. Refrigeración y humedades relativas
  3. Control de etileno
  4. Ejemplo aceleración de la maduración de la pera limonera
  5. Tipos de conservación
7. **Convertir en oportunidades las dificultades que presenta la pescadería: la sección de pescadería**
8. **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. P.P.C.C.
10. Ejemplo A.P.P.C.C. recepción de los productos
9. **Conservación del pescado: procedimientos innovadores**
  1. Conservación del pescado
  2. Conservación del pescado
  3. Envasado
  4. Etiquetado
10. **El mercado y el consumidor**
11. **Higiene de la sección**
  1. Calidad del producto
  2. Características de un mostrador de pescadería
  3. ¿Cómo exponer el pescado fresco para la venta?

### Presentaciones y cortes

### ¿Qué aprenderás?

- 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.