

## COMT091PO Técnicas de venta en pescadería

**Código del curso:** PA111

**Horas:** 20

### **Descripción del curso:**

Acerca de este curso

Cod: PA111

Introducción  
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

La cadena de frío

Definición y concepto  
Trazabilidad

Estacionalidad de los productos/épocas de reproducción

Estacionalidades de los productos  
Procedencia de los pescados y mariscos

Comercialización de pescados y mariscos

Introducción  
Clasificación de los productos pesqueros  
Propiedades nutritivas de los productos pesqueros  
Acuicultura

Cuidados que precisan los productos

La conservación y almacenamiento  
Refrigeración y humedades relativas  
Control de etileno  
Ejemplo aceleración de la maduración de la pera limonera  
Tipos de conservación

Convertir en oportunidades las dificultades que presenta la pescadería: la sección de pescadería  
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  
P.P.C.C.  
Ejemplo A.P.P.C.C. recepción de los productos

Conservación del pescado: procedimientos innovadores

Conservación del pescado  
Conservación del pescado  
Envasado  
Etiquetado

El mercado y el consumidor  
Higiene de la sección

Calidad del producto  
Características de un mostrador de pescadería  
¿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.