

DEPENDIENTE DE PESCADERÍA (20 HORAS)**MODALIDAD:** ONLINE**CONTACTO:** adams@adams.es | 902 333 543**OBJETIVOS DEL CURSO****OBJETIVOS GENERALES**

- 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.

PROGRAMA**1. Introducción****2. El pescado como producto**

- 2.1. Zonas pesqueras/caladeros
- 2.2. Zonas ecosistema marino
- 2.3. Concepto de veda y talla mínima
- 2.4. Artes de red
- 2.5. Arte de pesca utilizado
- 2.6. Rigor mortis
- 2.7. Acondicionamiento en alta mar
- 2.8. Transporte del pescado

3. La cadena de frío

- 3.1. Definición y concepto
- 3.2. Trazabilidad

4. Estacionalidad de los productos/épocas de reproducción

- 4.1. Estacionalidades de los productos
- 4.2. Procedencia de los pescados y mariscos



5. Comercialización de pescados y mariscos

- 5.1. Introducción
- 5.2. Clasificación de los productos pesqueros
 - 5.2.1. Tabla de clasificación de pescados y mariscos
 - 5.2.2. Clasificación pescados
 - 5.2.3. Clasificación mariscos
 - 5.2.4. Ejemplo clasificación productos pesqueros
- 5.3. Propiedades nutritivas de los productos pesqueros
- 5.4. Acuicultura
 - 5.4.1. Concepto
 - 5.4.2. Tipos de acuicultura

6. Convertir en oportunidades las dificultades que presenta la pescadería: la sección de pescadería

7. Características de los pescados y mariscos frescos: control de calidad

- 7.1. Preguntas previas
- 7.2. Alterabilidad del pescado: evaluación del grado de frescura
- 7.3. Morfología externa peces
- 7.4. Morfología interna peces
- 7.5. Tabla evaluación grado de frescura en pescados
- Caso práctico
- 7.6. Evaluación del grado de frescura en mariscos
- 7.7. Otros aspectos a considerar para la venta de pescados y mariscos
- 7.8. Recepción de los productos pesqueros y de acuicultura
- 7.9. A.P.P.C.C.
 - 7.9.1. Aproximación y concepto
 - 7.9.2. Peligros biológicos, químicos y físicos
- 7.10. Ejemplo A.P.P.C.C. recepción de los productos
- Caso práctico

8. Conservación del pescado: procedimientos innovadores

- 8.1. Conservación del pescado
 - 8.1.1. Cadena de frío
 - 8.1.2. Hielo, refrigeración y congelación
 - 8.1.3. Formación de los cristales de hielo
- 8.2. Conservación del pescado
- 8.3. Envasado
- 8.4. Etiquetado

9. El mercado y el consumidor

10. Higiene de la sección

- 10.1. Calidad del producto
- 10.2. Características de un mostrador de pescadería
- 10.3. ¿Cómo exponer el pescado fresco para la venta?

11. Presentaciones y cortes

12. Utillaje y material consumible

- 12.1. Utillaje y maquinaria
- 12.2. E.P.I. Equipos de Protección Individual



13. Caso práctico: identificación y clasificación de especies

13.1. Ejemplo de caso práctico resuelto

Caso práctico

Test

Evaluación

TEMPORALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA	HORAS
Dependiente de pescadería	20 HORAS
TOTALES	20 HORAS

FORMACIÓN NECESARIA PARA ACCEDER CON ÉXITO AL CURSO

No requiere formación previa

ESPECIFICACIONES

Curso Scorm. Ejercicios y Evaluaciones integrados en temario.

HARDWARE NECESARIO Y PERIFÉRICOS ASOCIADOS

Ordenador y conexión a Internet

SOFTWARE NECESARIO

- **Acrobat Reader**, versión 6.0 o superior, o **Foxit Reader**, versión 2.3
- **Flash Player**
- **Java Sun** (Google Chrome requiere la actualización 10 de la versión de Java)
- **Reproductor de Windows Media Player** a partir de la versión 9

TIEMPO DE RESPUESTA

Los tutores pedagógicos atenderán a los alumnos en un plazo de 24 horas y los tutores de contenido en un plazo máximo de 48 horas en días laborables.

SERVICIOS DEL CAMPUS VIRTUAL

- **Guía didáctica** En ella se marcan y explican las pautas, orientaciones y recomendaciones necesarias para el seguimiento y aprovechamiento adecuado del curso.
- **Contenidos.** Los contenidos de este curso han sido realizados por un equipo multidisciplinar, entre los que se encuentran expertos en la materia que se desarrolla, pedagogos, docentes y técnicos informáticos en desarrollos multimedia.



En este curso se ha buscado un equilibrio entre el necesario rigor técnico de los contenidos y una presentación atractiva e intuitiva que facilite el seguimiento del curso y que constituya una clara opción de aprendizaje, de manera que todo aquél que lo realice vea satisfechas sus expectativas: comprensión y asimilación de todo lo relacionado con las unidades desarrolladas y capacidad para aplicar estos conocimientos a la práctica diaria.

El temario de este curso tiene un **formato dinámico e interactivo**, en base al cual **podrás participar activamente en tu aprendizaje**. En la construcción del mismo se han utilizado una serie de iconos y links, que requieren tu participación en el descubrimiento de los contenidos, ya que deberás interactuar con los mismos para ver la información. De esta manera, el seguimiento del curso se convierte en una experiencia dinámica que requiere de una participación activa del alumno, lo que facilita la rapidez en la comprensión y uso de la información. Ello contribuye a conseguir que el curso resulte más entretenido y no debemos olvidar que el entretenimiento acrecienta el interés, el cual, a su vez, favorece la atención y concentración, que se traducen en mayores niveles de aprendizaje.

- **Actividades.** Hemos desarrollado ejercicios y casos prácticos interactivos, integrados en los contenidos, que fomentan la participación e interacción continua de los alumnos y permiten que vayas afianzando los conocimientos al mismo tiempo que los adquieres, con el fin de que llegues totalmente preparado a la evaluación final y la superes sin dificultades.

- **Tutores a disposición del alumno:** Un tutor de contenido experto en la materia que le resolverá las dudas concretas sobre el temario y los ejercicios.

Un tutor pedagógico que le ayudará y motivará a lo largo del curso. Se pondrá en contacto periódicamente a los alumnos informándoles de su estado de evolución y animándoles a finalizar con éxito el curso. También les informará de todo lo relativo al curso (información de interés, inclusión de documentación adicional en la biblioteca, etc)

Un tutor técnico o webmaster que resolverá cualquier problema técnico de acceso a la plataforma, registro de notas, etc.

- **Otros servicios.** Estos cursos disponen de tutorías, correo electrónico, biblioteca (donde se encuentran documentos formativos complementarios, como el manual del curso), chat, Faqs, agenda y calendario, Foro y otros servicios incluidos en el Campus Virtual.

