

Preparación y venta de pescados



Área: Pescadería y elaboración productos de pesca y acuicultura

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.

CONTENIDOS

1 identificación y clasificación del pescado en pescadería - 1.1 el pescado y productos derivados - 1.2 clasificación básica de los productos de la pesca - 1.3 sistemas de conservación del pescado - 1.4 actividades: identificación y clasificación del pescado en pescadería - 2 equipos y útiles de la pescadería - 2.1 herramientas y cuchillos profesionales de pescadería - 2.2 actividades: equipos y útiles de la pescadería - 3 materias primas en la pescadería - 3.1 función y efecto de los productos - 3.2 el agua - características y cualidades - 3.3 ingredientes diversos - 3.4 reglamento técnico-sanitaria del pescado - 3.5 operaciones de preparación de productos frescos de la pesca - 3.6 actividades: materias primas en la pescadería - 4 preparación de elaborados en pescaderías - 4.1 descongelación, método y efectos - 4.2 elaboración de congelados de productos frescos - 4.3 descongelación, métodos y efectos - 4.4 aplicación del surimi. productos derivados - 4.5 elaboración de precocinados y cocinados - 4.6 actividades: preparación de elaborados en pescaderías - 5 acondicionamiento y comercialización - 5.1 normativa sobre envasado de pescados y mariscos - 5.2 envases, envolturas, etiquetas y rótulos - 5.3 preparación de expositores, mostradores y vitrinas - 5.4 actividades: acondicionamiento y comercialización - 5.5 cuestionario: cuestionario módulo 3 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del**

mercado. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.