Dependiente/a de pescadería

Área: FORMACIÓN PRIVADA. CURSOS EN ABIERTO
Modalidad: Presencial
Duración: 75 h
Precio: 375.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CALENDARIO

75 horas en modalidad presencial. Las clases serán de lunes a viernes, de cinco horas de duración.

DESTINATARIOS

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en el departamento de producción en industrias alimentarias dedicado al acondicionamiento de pescados y mariscos: congelados, en entidades de naturaleza privada en empresas de tamaño mediano o grande o microempresa por cuenta ajena. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior, puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable en el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector productivo, procesado de pescados, crustáceos y moluscos y venta directa al detalle.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

- Vendedores de productos y/o servicios

- Almaceneros y receptores de materias primas

- Pescaderos

- Cocedores de pescados y mariscos

- Limpiadores preparadores de pescado para conservas

- Vendedores en tiendas y almacenes

- Vendedores de puestos de mercado

- Vendedores en mercados ocasionales y mercadillos

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

OBJETIVOS

Al finalizar el curso de formación, los alumnos estarán en condiciones de prestar sus servicios profesionales en una pescadería con la responsabilidad propia de su nivel, en cuanto a poder atender al cliente y ofrecerle el producto más adecuado, así como llevar a cabo el necesario tratamiento, acondicionamiento, preparado, envasado, etiquetado, etc., siendo asimismo capaces de actuar en todo momento conforme a los métodos establecidos en el cumplimiento normativo de calidad, medio ambiente, seguridad y normativa técnico-sanitaria vigente.

CONTENIDOS

Contenidos Teóricos
Unidad didáctica 1. Introducción
La cadena agroalimentaria: del campo a la mesa.
La distribución alimentaria.
La pescadería

Unidad didáctica 2. Seguridad e higiene en la pescadería
Agentes causantes de las transformaciones en los alimentos. Alteración de los alimentos.
Contaminación de los alimentos.
Principales intoxicaciones y toxiinfecciones.
Normativa. APPCC (puntos críticos).
Trazabilidad. Sistemas de Gestión de la Calidad.
Guías de prácticas correctas de higiene.
Control oficial y sistemas de autocontrol.
Pautas de comprobación e inspección.
Medidas de higiene personal:
Manipulador de alimentos.
Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Limpieza y desinfección.
Desinsectación y desratización.
Tratamiento de residuos y desperdicios.
Alérgenos.

Unidad didáctica 3. Recepción, almacenamiento y conservación Recepción de mercancías.
Cámaras de frío.
Almacenamiento de carne y productos cárnicos.
Conservación.

Unidad didáctica 4. Materia prima de pescado y marisco
Pescados y mariscos para su transformación industrial.
El mercado de los productos pesqueros, zonas productivas.
Clasificación, características y aprovechamiento industrial de los peces, mariscos y otros productos de la pesca.
Especies de peces, de crustáceos y de moluscos. Clasificación. Identificación y reconocimiento.
Fundamentos de anatomía, fisiología e histología, de pescados y mariscos.
Identificación y clasificación del pescado y productos derivados utilizados en pescadería.
Sistemas de conservación del pescado. Partes comerciales de los productos de la pesca.
Selección de pescados y mariscos.
Criterios. Talla, aspectos físicos, estado de frescura, etc.
Características organolépticas.
Descomposición del pescado.
Cambios en el color, sabor y consistencia.
Depuración de moluscos.
Preselección, grado de frescura, tamaño especies. Selección, categorización, lavado, descabezado, descamado, eviscerado, desollado,

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

desespinado separación de partes externas e internas, fileteado, troceado, picado, moldeado, cocido.

Unidad didáctica 5. Materias primas auxiliares
El agua, características y cualidades.
Ingredientes diversos: sal, azúcar, vinagre, aceite, especias y condimentos, otros productos.
Aditivos naturales y sintéticos: conservantes, colorantes, saborizantes, potenciadores, estabilizadores, endurecedores y correctores del pH.
Actuación y utilización.
Especias y condimentos.
Analizar las materias primas para la preparación y elaboración de pescados y mariscos en la pescadería.

Unidad didáctica 6. Preparación de pescados y mariscos Operaciones básicas de preparación de pescados.
Operaciones de elaboración de preparados frescos.
Técnicas de elaboración de: salsas.
Masas y pastas finas, patés.
Formulación y preparación y función de ingredientes.
Adición, mezclado, amasado, emulsionado.
Desaireación, concentración. Elaboración de conservas de pescado y mariscos.
Elaboración de semiconservas, salazones, secados, ahumados y escabeches.
Elaboración de congelados y cocinados de pescado.
Elaboración de congelados de pescado y envasado.
Elaboración de cocinados de pescado.

Unidad didáctica 7. Equipos y útiles Equipamiento.
Utensilios. Cámaras. Maquinaria. Equipos auxiliares.

Unidad didáctica 8. Envasado y etiquetado
El envase: Materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades.
Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades.
Elementos de cerrado. Etiquetas y otros auxiliares. Normativa sobre etiquetado: información a incluir. Tipos de etiquetas, su ubicación. Otras marcas y señales, códigos. Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado.

Unidad didáctica 9. Aplicaciones informáticas en la pescadería, gestión de la documentación, determinación del precio de venta
Aplicaciones informáticas en la pescadería. Base de datos. Hoja de cálculo.
Pedido, albarán y factura. Escandallos. Definición y utilidad. Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado. Márgenes comerciales. Previsiones de venta. Control de ventas.

Unidad didáctica 10. Presentación comercial de los productos de pescadería
Preparación y corte. Montar escaparates de exposición. Decoración.
Seleccionar los productos más adecuados. Presentación comercial.
El puesto de venta al público.
Atención al público. Técnicas de venta.
Aplicaciones culinarias

Unidad didáctica 11. Prevención de riesgos laborales
Factores y situaciones de riesgo personal más comunes. Normativas de seguridad y medios de protección.
(General y personal).
Señalizaciones y medidas preventivas.
Actuación en caso de emergencia. Epis

Unidad didáctica 12. Agenda 2030.
Los objetivos de desarrollo sostenible.
Estrategia Española de desarrollo sostenible Economía circular

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

El curso incluye clases prácticas en las instalaciones del Aula/taller con las que cuenta el Centro de Formación en Mercamadrid y con la materia prima adquirida en los mercados centrales, suficientemente amplia en volumen y variedad, para que el alumnado pueda adquirir las destrezas necesarias para desempeñar las tareas propias del oficio. Capacidades que se enseñan: Aplicación práctica del sistema APPCC y Guías de prácticas correctas de higiene Normas de higiene Identificación variedades, categorías, etc. Tipos de productos Preparación de productos Presentación comercial Envasado y etiquetado Prácticas de utilización de la documentación administrativa, gestión de la documentación y utilización de las aplicaciones informáticas. Atención al cliente. Se incluye VISITA GUIADA a los mercados mayoristas, en horas de plena actividad. Acompañados por profesionales de Mercamadrid, los alumno/as conocerán de primera mano el funcionamiento de los Mercados y su amplia y diversa oferta de productos. Aprenderán, en un entorno real, cómo se desarrollan la actividades comerciales, el almacenaje, exposición y presentación de los productos, y escucharán las explicaciones que ofrecen los propios profesionales del mercado. Con esta visita se consigue un aprendizaje más directo y real, de la mano de los mejores profesionales. Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos en relación con los contenidos del curso. Realización de prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en talleres donde los alumnos y alumnas pueden poner en práctica todo lo aprendido en las aulas teóricas.

MATERIALES

Material didáctico:

Con la finalidad de aumentar las competencias tecnológicas del alumnado y disminuir el volumen de papel, se habilita un classroom y todas las herramientas de work space de google desde donde el alumnado tiene acceso a todo el material didáctico y documentación complementaria del curso.

Se verifica que todo el alumnado disponga de cuenta de correo para el acceso al material.

Equipamiento:

Epis para la parte presencial: chaleco reflectante; en cursos de logística/almacén guantes de seguridad; en cursos de producto fresco delantal, gorro desechable, guantes desechables, mascarilla, bata, etc.

Se hace entrega de botas de seguridad en los cursos de logística que obligatoriamente deberá llevar el alumnado en las clases y no podrá acceder al examen práctico sin los epis correspondientes.

Bolsa y bolígrafo.

Material para la realización de las prácticas.

METODOLOGIA

En Mercamadrid Formación apostamos por el aprendizaje constructivo, fomentando la participación activa y el trabajo en equipo.

El alumnado es el protagonista de su proceso de aprendizaje, asumiendo el profesorado el rol de guía o conductor hacia los conocimientos, destrezas y actitudes que deben desarrollar para el correcto desempeño de su puesto de trabajo.

Nuestra metodología se caracteriza por ser:

• Experiencial. Lo que el profesor explica, acto seguido se practica en el taller

• Flexible. El profesorado está preparado para dar respuesta a las necesidades y progresos de todos y cada uno de los alumno/as.

• Dinámica y amena. El profesor/a utiliza gran cantidad de recursos didácticos y material audiovisual (presentaciones, fotografías, videos...).

• Adaptada a todos los colectivos, Tenemos experiencia en trabajar con personas procedentes de diferentes orígenes y contextos

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

sociales, Adaptamos el proceso de aprendizaje a grupos heterogéneos facilitando una atención individual y personalizada. Al inicio del curso se analiza el nivel medio del alumnado con el fin de personalizar y adaptar la formación al conjunto del grupo.

• Coordinada. Existe una comunicación y coordinación continua entre el profesorado, el equipo técnico de Mercamadrid Formación, los técnicos de la empresa o entidad social contratante y el propio alumnado. Esta constante interacción, permite construir la conciencia de grupo y de equipo de trabajo para alcanzar los objetivos.

El proceso metodológico es el siguiente: :

• Acto de presentación dónde se exponen los objetivos, la programación, planificación y organización del curso.

• Entrega de la documentación, material y equipamiento del curso.

• Explicación del material didáctico y del uso del classroom.

• Impartición de los contenidos teóricos.

• Realización de ejercicios y casos prácticos en el taller, aplicando diferentes técnicas: demostraciones, aprendizaje basado en la resolución de ejercicios y problemas, exposición de casos, aprendizaje cooperativo.

• Sesión resumen de los contenidos impartidos.

• Pruebas de evaluación

Al inicio del curso el profesorado analiza el nivel inicial del alumnado con la finalidad de poder personalizar y adaptar la formación al conjunto de la clase.

Durante las horas de teoría el profesorado expone los contenidos de forma dinámica, utilizando para ello material audiovisual (presentaciones, fotografías proyectadas, videos y otros recursos didácticos).

METODOLOGÍA APLICADA A LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS

Consisten en la realización de algunas de las siguientes actividades, a criterio del profesorado:
• Resolución de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos y problemas en relación con los contenidos del curso., demostraciones prácticas, aprendizaje basado en problemas, estudio de casos, aprendizaje por proyectos y aprendizaje cooperativo.
• Realización de clases prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en talleres donde los alumnos y alumnas pueden poner en práctica todo lo aprendido en las aulas teóricas.

REQUISITOS

Requisitos comunes:

- Edad: > de 16 años. Los menores de edad deben aportar autorización del tutor/a legal.
- Formación mínima: No requerida
- Idioma: Español equivalente a A2
- Identificación: DNI/NIE.
- Aviso: En los cursos de frescos y de carretillas se manejan equipos y herramientas que pueden resultar potencialmente peligrosos.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

CONTROLES APRENDIZAJE

A lo largo de todo el proceso formativo, el profesorado aplica un proceso de evaluación continua que tiene como finalidad poder conocer el nivel de avances y progresos que va haciendo cada alumno/a.

Para ello se tiene en cuenta la actitud de cada persona en clase, su grado de asistencia, cumplimiento de las normas, participación, asimilación de los contenidos, desempeño en las prácticas, etc.

Para la superación del curso se exige un nivel de asistencia mínimo del 75% de las clases programadas.

La Evaluación final consta de:

- Una prueba teórica, con preguntas sobre el contenido del curso que el alumno/a debe superar.

- Una prueba práctica con la finalidad de evaluar la adquisición de habilidades, destrezas por parte del alumno/a,

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a y se le hará entrega del correspondiente Certificado o Diploma o documento justificativo.

Criterios de evaluación para el apto/a global del curso
- Asistencia al 75% de las horas del curso.
- Realización y aprobación de examen teórico.
- Realización y aprobación de examen práctico (en caso de que haya).

DIPLOMAS

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a y se le hará entrega del correspondiente Certificado o Diploma o documento justificativo, que podrá ser:

- De aptitud y aprovechamiento si se ha superado la prueba de evaluación final

- De simple participación si la evaluación ha resultado No apto/a.

Adicionalmente se concede el certificado de manipulación de alimentos.

OBSERVACIONES

Evaluación de la calidad de la formación
Con el objeto de evaluar la calidad de la formación, se pone a disposición del alumnado de un cuestionario de Evaluación de la calidad que se cumplimentará de forma anónima y voluntaria a través de la plataforma.

Instalaciones:

Mercamadrid cuenta desde el año 2002 con un Edificio de Formación, en la calle 40, junto a la Nave B del Mercado de Frutas y Hortalizas, que consta de dos plantas y una superficie de 1.124m², exclusivamente dedicada a Formación y Empleo. Adicionalmente dispone de talleres distribuidos en los Mercados para el desarrollo de las clásicas prácticas.

El Centro dispone de Licencia de apertura y actividad para Formación otorgada (120/2003), así como informe de accesibilidad.

Nuestro centro cuenta con:

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

- 9 aulas para clases teóricas, con buena iluminación natural y artificial, sistema de climatización centralizado frio/calor, conexión a internet por wifi y cable, y equipamiento completo con todos los recursos necesarios (equipamiento informático necesario, proyectores, papelógrafo, pizarras, etc.

- 1 aula magna para eventos y presentaciones que cuenta con pizarra electrónica,

- 6 aulas-taller para clases prácticas

- Aula polivalente para actividades de carnicería. charcutería, de frutería y comercio

- 2 Aulas-Taller de Pescadería, en el propio Mercado Central de Pescados, equipadas con 20 puestos de trabajo cada una, zona de lavado, cámaras de frio, cocina y vestuario

- Aula de Comercio, ubicada en la Zona Comercial de la Unidad alimentaria, con estanterías, diversidad de productos y TPV

- Taller de logística. Amplios espacios para la formación práctica en el manejo de carretillas y equipos de manutención, así como actividades de almacén y logística

- Taller de preparación de pedidos. Espacio preparado para la práctica de picking y preparación de pedidos.

servicios administrativos,

sala de profesores,

área de descanso con máquinas vending al servicio de los alumno/as

Vestuarios y aseos.

Aulas teóricas para el desarrollo del programa formativo que cuentan con:
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audivisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.
- Conexión a Internet.

Contacto y lugar de impartición

Calle 40 número 4B Tfno +34 917 850 000 Mercamadrid 28053 Madrid

formacion@mercamadrid.es

Cómo llegar
https://www.mercamadrid.es/mercamadridformacion/ubicacion-del-centro-de-formacion-de-mercamadrid-como-ponerse-en-contacto-con-el-centro-de-formacion-de-mercamadrid/

Sugerencias/reclamaciones

Dentro del Marco del Sistema de gestión de la calidad del que dispone Mercamadrid, basado en la Norma UNE EN ISO 9001, los usuarios del centro de Formación podrán plantear sus sugerencias/quejas/reclamaciones a través del email formacion@mercamadrid.es

Uso de imágenes y vídeos durante el desarrollo del curso

Durante el desarrollo del curso queda terminantemente prohibido distribuir imágenes y vídeos fuera del ámbito educativo, sólo se podrán subir a classroom o a la plataforma de teleformación. Cualquier imagen distribuida en redes sociales, sitios web, etc. serán notificadas como uso no autorizado por parte de Mercamadrid, S.A.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Descuentos

10% descuento para desempleados

Bonificación de la formación

Formación bonificable para trabajadores con cargo al crédito de formación.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.