PESCADERÍA

Área: FORMACIÓN PRIVADA. CURSOS EN ABIERTO
Modalidad: Presencial
Duración: 25 h
Precio: 400.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CALENDARIO

Cinco horas diarias

DESTINATARIOS

Personas interesadas en desarrollar su trayectoria profesional en pescadería o fileteado de pescado

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

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.

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.

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 frio.

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.

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.

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, 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.

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.

ISO 9001 ISO 14001 UNE 66181 ORGANIZACIÓN CERTIFICADA CERTIFICADO 2235/22 CERTIFICADO 1179/22 CERTIFICADO 009/22

spg Certificación UNE 58923 UNE 58451

MADRID excelente EMPRESA CERTIFICADA

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.

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 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

CONTENIDOS PRÁCTICOS

A desarrollar en el Aula Taller de pescadería existente dentro del propio centro de formación. 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 pescados y mariscos

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.

Esta fase de prácticas incluye la realización de una visita guiada con personal de Mercamadrid a los mercados mayoristas, en horas de plena actividad.

Durante la misma el alumnado visitará y podrá escuchar las explicaciones de los principales mayoristas, consiguiendo así un aprendizaje más directo y real de los sistemas de venta, exposición e identificación de productos, escaparatismo, cumplimento de la normativa, etc.

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.

MATERIALES

El alumnado dispondrá del material didáctico y de prácticas que se describe a continuación:

Material didáctico:

- Bolsa bandolera

- Boligrafo

- Manual de formación

- Guía didáctica

- Documentación administrativa del curso

Material de prácticas:

Cada alumno y alumna dispondrá del material de prácticas necesario para el correcto seguimiento del curso.

- Chaleco reflectante

- Bata

- Guantes de malla

- Guantes desechables

- Mascarilla

- Gorro

METODOLOGIA

El curso se imparte bajo la modalidad de presencia, cuya característica principal es la participación del alumnado en el proceso de aprendizaje, puesto que el alumnado es la figura protagonista de dicho proceso, asumiendo el profesorado el rol de mediador entre los alumnos y alumnas y los conocimientos, destrezas y actitudes a desarrollar.

Nuestra metodología está adaptada a alumnado procedente de diferentes contextos, y sabiendo trabajar con grupos heterogéneos, realizando un proceso de aprendizaje personalizado e individualizado.

Pretendemos que los alumnos y alumnas adquieran las competencias (capacidades, destrezas y habilidades) necesarias para el desempeño del puesto de trabajo.

Apostamos por el aprendizaje constructivo así como por el aprendizaje que fomenta la participación y trabajo en equipo.

Dada las características de la acción formativa se trata de una formación eminentemente práctica, en la que el profesorado expone determinados conceptos que de forma inmediata el alumnado puede poner en práctica.

Se trata de una formación flexible en la que el profesorado está preparado ante la demanda y progresos de todos y cada

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.

uno de los alumnos y alumnas con el fin de dar soluciones inmediatas.

Existe una comunicación mutua y continua entre profesorado, equipo de coordinación del centro de formación y alumnado y, a partir de esa interacción, se persigue la conciencia de constitución de grupo.

Los aspectos básicos de la metodología de esta modalidad son los siguientes:

- Presentación del curso.

- Exposición de la programación y planificación del curso.

- Entrega del soporte didáctico y documentación del curso.

- Definición de objetivos.

- Exposición de los contenidos teóricos.

- Realización de ejercicios y casos prácticos y/o teóricos prácticos.

- Realización de prácticas.

- Resumen de los contenidos expuestos.

- Realización de pruebas de evaluación teórica y práctica.

Metodología aplicada a los contenidos teóricos:

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

Metodología aplicada a los contenidos prácticos:

Consisten en la realización de algunas de las siguientes actividades, a criterio del profesorado:

· 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 taller donde se utilizan una gran diversidad de productos, comprados por el profesorado directamente en los mercados dentro del recinto de Mercamadrid.**

REQUISITOS

No se requieren requisitos esenciales de acceso.

CONTROLES APRENDIZAJE

A lo largo de todo el proceso formativo, el profesorado realiza una evaluación continua que tiene como finalidad poder

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.

conocer el nivel de progreso del alumnado, teniendo en cuenta su actitud en clase, su asistencia, cumplimiento de las normas, su participación, la asimilación de contenidos, desarrollo de prácticas, etc.

Se realiza una prueba de evaluación final teórica, con preguntas sobre el contenido del curso.

Además se realiza una evaluación de la parte práctica con la finalidad de evaluar la adquisición de habilidades, destrezas, aptitudes, actitud, etc.

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a.

DIPLOMAS

A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento donde se reflejan las características de la acción formativa impartida y los contenidos.

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.