



PREPARACIÓN Y VENTA DE PESCADO INAJ003PO



Área: FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: 300.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CALENDARIO

Durante la parte de teleformación, el alumno deberá dedicar 20 horas según su disponibilidad para el estudio del temario, realización de ejercicios y actividades.

La parte presencial se realiza en horario de mañana, de lunes a viernes, cinco horas diarias.

El tiempo de duración del curso es de un mes.

DESTINATARIOS

Personas que quieran abrir un futuro profesional en un sector con una alta empleabilidad.

OBJETIVOS

Realizar la recepción, almacenamiento, preparación y expendiduría de pescados y mariscos, así como de sus productos derivados. 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.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de pescadería, de sus equipos y medios auxiliares.
- Limpiar, preparar y acondicionar pescados y mariscos para su comercialización, consiguiendo la calidad e higiene requeridas, llevando a cabo la trazabilidad del proceso.
- Calcular precios de venta de las piezas cárnicas a través de la realización y análisis de los escandallos.
- Analizar los procedimientos de aplicación de frío industrial y efectuar la refrigeración, la congelación y el mantenimiento de los productos.
- Realizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos de producción y ejecutar las operaciones previas de preparación de las materias primas.



- Caracterizar las materias primas y auxiliares, especias, condimentos y aditivos,.
- Ejecutar operaciones de acondicionamiento para la comercialización de los pescados y mariscos.
- Analizar los factores y situaciones de riesgo y las medidas de prevención y protección aplicables en la pescadería.
- Caracterizar los envases y materiales para el envasado, etiquetado y embalaje y relacionar sus características con sus condiciones de utilización.

CONTENIDOS

1. IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS UTILIZADOS EN PESCADERÍA. 1.1 El pescado y productos derivados. 1.2. Clasificación básica de los productos de la pesca. 1.3. Peces, moluscos y crustáceos en la alimentación humana. 1.4. Sistemas de conservación del pescado. 1.5. Partes comerciales de los productos de la pesca. 2. EQUIPOS Y ÚTILES DE LA PESCADERÍA. 2.1. Elementos de corte, descabezado, eviscerado o limpieza. 2.2. Baños y tinas de lavado y salado. 2.3. Calderines y estufas de secado-ahumado. 2.4. Cámaras y armarios de frío. 2.5. Arcones congeladores. 2.6. Equipos de preparación de cocinados. 2.7. Envasadoras, selladoras y retráctiles. 2.8. Equipos auxiliares. 3. ANALIZAR LAS MATERIAS PRIMAS PARA LA PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS EN LA PESCADERÍA. 3.1. Función y efecto de los distintos productos. 3.2. El agua, características y cualidades. 3.3. Ingredientes diversos: sustancias, aditivos, sal, vinagre, fermentos, condimentos y aderezos. 3.4. Manipulación y conservación de las materias primas y auxiliares. 3.5. Reglamentación técnico-sanitaria del pescado. 3.6. Operaciones de preparación de productos frescos de la pesca. 4. OPERACIONES DE PREPARACIÓN DE ELABORADOS EN PESCADERÍAS 4.1. Selección de materias primas y auxiliares 4.2. Preparación de las piezas. Manejo de herramientas. 4.3. Elaboración de congelados de productos frescos y elaborados. 4.4. Descongelación, método y efectos. 4.5. Conservación por refrigeración, regulación y control sanitario. 4.6. Obtención de pastas, masas y patés de pescados y mariscos. 4.7. Obtención de salpicones. 4.8. Aplicaciones del surimi. Productos derivados. 4.9. Elaboración de pescados y mariscos cocidos. 4.10. Elaboración de precocinados y cocinados (empanadillas, pasteles, empanados, rebozados). 5. ACONDICIONAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA. 5.1. Normativa sobre envasado y acondicionamiento de pescados. 5.2. Clasificación de envases, envolturas, etiquetas y rótulos. 5.3. Etiquetado, clasificación y presentación de productos. 5.4. Envasado-envoltura en pescaderías. Manejo de equipos. 5.5. Preparación de expositores, mostradores y vitrinas. 5.6. Recogida y eliminación de residuos. 6. CÁLCULO Y ANÁLISIS DE COSTES Y PRECIOS. 6.1. Concepto y utilidad del escandallo. 6.2. Cálculo de precios de venta para piezas de pescados y mariscos. 6.3. Cálculo de precios de unidades enteras. 6.4. Cálculo de precios de preparados y elaborados. 6.5. Márgenes comerciales y decisiones de compras. 6.6. Rendimientos estándares. 6.7. Estudio básico de mercados.

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Contenidos practicos en la modalidad teleformación: Ejercicios y actividades interactivas correspondientes a los bloques temáticos y/o unidades didácticas. Foros evaluables correspondientes a los bloques temáticos y/o unidades didácticas sobre un tema de interés. Controles de aprendizaje (pruebas de evaluación -exámenes): herramienta a través de la cual se conoce el grado de conocimientos adquirido por el alumnado. Deberán ser realizados en la plataforma, según la programación indicada. Uno por bloque temático y/o unidad didáctica y uno final. El alumnado recibe de forma inmediata el resultado con una motivación de las respuestas incorrectas y su calificación. A través de la utilización de los distintos recursos de la plataforma Moodle, foros, chat, tareas, blog, vídeos, se aplican metodologías diversas como resolución de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos y problemas en relación con los contenidos del curso., aprendizaje basado en problemas, estudio de casos, aprendizaje por proyectos y aprendizaje cooperativo.

MATERIALES

Materiales de teleformación: El material didáctico se encuentra ubicado en la plataforma. El curso estructura sus contenidos teóricos según se describe a continuación: • Evaluación inicial. • Contenido didáctico, organizado en bloques temáticos y/o unidades didácticas. • Glosario y/o bibliografía y/o biblioweb y/o documentación de referencia. El curso estructura sus contenidos prácticos según se describe a continuación: • Ejercicios y actividades interactivas correspondientes a los bloques temáticos y/o unidades



didácticas. • Foros evaluables correspondientes a los bloques temáticos y/o unidades didácticas sobre un tema de interés. • Controles de aprendizaje (pruebas de evaluación -exámenes): herramienta a través de la cual se conoce el grado de conocimientos adquirido por el alumnado. Deberán ser realizados en la plataforma, según la programación indicada. Uno por bloque temático y/o unidad didáctica y uno final. El alumnado recibe de forma inmediata el resultado con una motivación de las respuestas incorrectas y su calificación. • A través de la utilización de los distintos recursos de la plataforma Moodle, foros, chat, tareas, blog, vídeos, se aplican metodologías diversas como resolución de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos y problemas en relación con los contenidos del curso, aprendizaje basado en problemas, estudio de casos, aprendizaje por proyectos y aprendizaje cooperativo.

METODOLOGIA

Metodología aplicada a la modalidad teleformación: Características generales de nuestra metodología teleformación: La principal característica de nuestra metodología es que el proceso de aprendizaje se desarrolla a través de las tecnologías de la información y comunicación, posibilitando la interactividad del alumnado, coordinadores académicos, profesorado y recursos situados en distinto lugar, en el marco de una plataforma de teleformación, moodle, acreditada para la impartición de certificados de profesionalidad y que cumple con todos los requisitos del Sepe y de la Fundae. Las principales características de esta modalidad son: Accesibilidad y flexibilidad: la plataforma y sus recursos son accesibles las 24 horas del día los 7 días de la semana, desde cualquier lugar, lo que supone un acceso al curso con independencia de la localización. Uso de las tecnologías de la información y comunicación: implica que el material didáctico, los recursos que facilitan el aprendizaje, las herramientas de seguimiento y control del alumnado y las herramientas de evaluación están en la plataforma de teleformación. Interactividad: se produce un intercambio de conocimientos y experiencias profesionales sobre la materia entre el alumnado y el profesorado, y entre el propio alumnado a través de las herramientas de comunicación presentes en la plataforma de teleformación. Autoestudio: el material didáctico está disponible en la plataforma y se estructura en bloques temáticos y/o unidades didácticas para facilitar el aprendizaje. El alumnado dispone de una calendarización orientativa pero dispone de libertad para planificar su aprendizaje. Realización de tareas, ejercicios, pruebas de evaluación, etc. por parte del alumnado pudiendo comprobar en todo momento su progreso. Interacción teórica/práctica: la metodología utilizada permite el aprendizaje teórico y aplicabilidad práctica de los contenidos, al intercalar el aprendizaje del material didáctico con la realización de tareas prácticas. Evaluación inicial del alumnado con la finalidad de conocer su punto de partida. Comunicación de inicio al alumnado: El alumnado recibe su alta en la plataforma de teleformación a través de email, donde se le facilita el usuario y la contraseña. Al inicio del curso recibe un email de inicio del curso donde se le explica la información básica explicativa del curso, como duración, fecha de inicio y de fin, nombre del tutor/a y los aspectos necesarios para la realización del curso. En este correo dispone de la información para verificar los requisitos técnicos para la realización del curso, forma de volver a obtener la contraseña y datos de contacto en caso de dificultades técnicas. Recursos humanos del centro de formación: El centro de formación pone a disposición del alumnado los siguientes recursos humanos, disponibles durante todo el desarrollo del curso. Equipo de coordinación académica: que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumnado, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo. Su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma, foros y por teléfono. Profesorado: personas expertas en la materia a estudiar, con la capacidad de orientar al alumnado a lo largo del desarrollo del proceso formativo, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje. Disponible a través del buzón de la plataforma y foros. Servicio de asistencia técnica: a través de la plataforma el alumnado puede solicitar asistencia técnica. Las respuestas a las consultas por foro o por email se contestan en un plazo no superior a 24 horas. Guías e información para el alumnado: En la plataforma se incluye una sección donde se pone a disposición del alumnado los datos de la acción formativa, la guía pedagógica del alumnado, datos del centro de formación, y de los recursos humanos (tutores, equipo de coordinación académica, soporte), el calendario, el sistema de evaluación del aprendizaje, etc. El alumnado también tiene acceso a la guía de uso de la plataforma. En el calendario se indican las fechas de inicio de y fin de curso, las fechas orientativas para realizar las pruebas de evaluación y ejercicios, convocatorias de chats, tutorías, webinars, etc. Seguimiento del alumnado: Durante todo el desarrollo del curso nuestro equipo docente y de coordinación, revisan el grado de seguimiento del alumnado, comprobando que han podido iniciar el curso, que siguen la programación planificada, con la finalidad de conseguir el éxito de su formación.

METODOLOGÍA APLICADA A LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS

Metodología aplicada a los contenidos prácticos en la modalidad presencial: 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: No es necesario acreditar un nivel mínimo de formación para seguir el curso. Son necesarios conocimientos de ofimática a nivel de usuario, en cursos de modalidad teleformación. Se debe tener en cuenta para los cursos de frescos y de carretillas que se manejan equipos y herramientas potencialmente peligrosos. Los menores de edad deberán y mayores de dieciséis años deberán aportar autorización del tutor/a legal en los cursos o sesiones presenciales. El alumnado que se matricule de forma individual deberá aportar dni/nie. El alumnado deberá disponer de un conocimiento equivalente de A2 de español. Requisitos de Teleformación o aula virtual Hardware necesario y periféricos asociados • Pc multimedia, tableta o smartphone. • Tarjeta de sonido. • Altavoces/cascos. • Impresora en el caso de querer imprimir el material. Software necesario: • Sistema operativo Microsoft Windows XP o superior o similares. • Cuenta de correo electrónico. • Navegadores: Chrome, Explorer, Mozilla, etc. • Además, para tener acceso a diversos contenidos de las aulas, se deberá tener instalado adobe Reader. • En el caso de aula virtual se requiere instalar gotomeeting. No existen requisitos especiales de acceso, a excepción de competencias digitales básicas.

CONTROLES APRENDIZAJE

Evaluación de la formación para la modalidad teleformación Conexión regular a la plataforma. Lectura y estudio de los contenidos (material didáctico). Obtención de al menos un 5 en el 75% de las pruebas de evaluación. Obtención de al menos un 5 en el 75% los ejercicios planteados por el equipo académico.

DIPLOMAS

A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento en caso de evaluación positiva y de participación en caso contrario

OBSERVACIONES

Hardware necesario y periféricos asociados

- Pc multimedia, tableta o smartphone.
- Tarjeta de sonido.
- Altavoces/cascos.
- Impresora en el caso de querer imprimir el material.

Software necesario:

- Sistema operativo Microsoft Windows XP o superior o similares.
- Cuenta de correo electrónico.
- Navegadores: Chrome, Explorer, Mozilla, etc.
- Además, para tener acceso a diversos contenidos de las aulas, se deberá tener instalado adobe Reader.
- En el caso de aula virtual se requiere instalar gotomeeting.

Accesibilidad web:

Nuestra plataforma es Moodle accesibilidad acorde al standar WCAG 2.1 AA.



Nuestros cursos disponen de la herramienta bloque de accesibilidad de Moodle. Puedes obtener más información acerca de sus funcionalidades en el siguiente enlace: https://docs.moodle.org/all/es/Bloque_de_Accesibilidad

Debe tener en cuenta que el equipo que utilice para la formación debe ser accesible.

Demanda del mercado

Es un sector que está en plena transformación y que demanda nuevos profesionales formados

Empleabilidad

Es una acción formativa con una alta empleabilidad

Competencias

Competencias técnicas:

- Realiza operaciones específicas de recepción, almacenamiento, expendedoría, preparación y elaboración de pescados, mariscos y productos derivados de la pesca y la acuicultura de acuerdo a la normativa técnica sanitaria vigente y a los sistemas de gestión medioambiental, calidad, seguridad y salud laboral.
- Ejecuta las actividades de venta de productos.
- Maneja las técnicas de manipulación de pescados y mariscos.
- Maneja las técnicas de conservación de pescados frescos y congelados.
- Maneja las técnicas de pelado, fileteado, troceado, descamado, eviscerado de pescado.
- Maneja los equipos y maquinaria

Competencias personales:

- Presenta destreza manual.
- Se orienta a las relaciones interpersonales.
- Presenta orientación a la clientela.
- Mantiene la pulcritud en todo momento
- Realiza el servicio con calidad

Ocupaciones a las que se puede acceder

- 52201079 Dependiente/a de comercio, en general
- 77021036 Trabajador/a en la preparación de pescado para conservas
- 77021027 Limpiador/a-preparador/a de pescado para conservas

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.

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

El edificio cuenta con aulas teóricas, un aula magna para presentaciones y 1 aula/taller polivalente, servicios administrativos, sala de profesores, área de descanso y aseos.

Perfectamente equipadas, nuestras aulas disponen de luz natural y artificial, sistema de climatización centralizado frío/calor, conexión a internet por wifi y cable, papelógrafo, pizarra tipo Vileda, ordenador para el profesor, proyector y la posibilidad de disponer de equipamiento informático completo para los alumnos en los cursos que así lo requieran.

Además, dispone de taller de Pescadería, Comercio y Almacén en la unidad alimentaria.

Aula teórica para el desarrollo del programa formativo

Todas nuestras aulas cuentan con:

- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audiovisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.

mercamadrid formación



- Conexión a Internet.

Aula taller para las actividades prácticas.

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.

Acreditación

Especialidad formativa del catálogo del SEPE

Niveles de calidad UNE 66181

Nivel 4 estrellas empleabilidad

Nivel 4 estrellas metodología de aprendizaje

Nivel 5 estrellas accesibilidad

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/>