



**PESCADERÍA  
INICIACIÓN**

<b>Duración</b>	20 horas	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Calendario</b>	A concretar en función de las necesidades de la empresa.		
<b>Inscripción</b>	Enviar ficha de inscripción cumplimentada junto con el justificante de la transferencia bancaria por importe del curso a <a href="mailto:info@mercamadridformacion.es">info@mercamadridformacion.es</a> indicando nombre del curso y nombre y dos apellidos del alumno		
<b>Objetivos:</b>	<p>Aprender a realizar operaciones específicas de recepción, almacenamiento, expendeduría, preparación y elaboración de pescados, mariscos y productos derivados de la pesca y la acuicultura de acuerdo a la normativa técnico sanitaria vigente y a los sistemas de gestión medioambiental, calidad, seguridad y salud laboral.</p> <p>Manejar la maquinaria y equipos de manera adecuada</p> <p>Saber realizar la comercialización de productos de la pesca en una pescadería.</p>		
<b>Contenidos</b>	<b>Contenidos</b>		
	<p><b>Contenidos teóricos:</b></p> <p><b>Unidad didáctica 1. Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias a las salas de acondicionamiento de pescado y marisco, maquinaria y utillaje.</b></p> <p>Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.                      Normas y medidas sobre higiene en la industria de la pesca.                      Manipulación de alimentos.                      Normativa vigente.                      Normas y medidas sobre higiene.                      Normativa aplicable al sector.                      Alteraciones y contaminación de los productos de la pesca                      Medidas de higiene personal.                      Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.                      Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección. Sistemas, equipos y productos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control.                      Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.                      Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).</p> <p><b>Unidad didáctica 2. Operaciones básicas de preparación de pescados.</b></p> <p>Selección de pescados y mariscos. Criterios. Talla, aspectos físicos, estado de frescura, etc.                      Descomposición del pescado. Cambios en el color, sabor y consistencia.                      Legislación relativa a la higiene y manipulación de los pescados y mariscos.                      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.</p>		<p><b>Contenidos prácticos:</b></p> <p>Aplicación práctica del sistema APPCC y Guías de prácticas correctas de higiene.                      Normas de higiene                      Identificación de especies.                      Tipos de productos                      Categorización, lavado, descabezado, descamado, eviscerado, desollado, desespinado separación de partes externas e internas, fileteado, troceado, picado, moldeado, cocido.                      Preparaciones en la pescadería                      Presentación comercial                      Envasado y etiquetado                      Atención al cliente.</p>



## PESCADERÍA INICIACIÓN

### **Unidad didáctica 3. Identificación y clasificación del pescado y productos derivados utilizados en pescadería.**

El pescado y productos derivados.  
Clasificación básica de los productos de la pesca.  
Peces, moluscos y crustáceos en la alimentación humana.  
Sistemas de conservación del pescado.  
Partes comerciales de los productos de la pesca.

### **Unidad didáctica 4. Equipos y útiles de la pescadería.**

Elementos de corte, descabezado, eviscerado o limpieza.  
Baños y tinas de lavado y salado.  
Calderines y estufas de secado-ahumado.  
Cámaras y armarios de frío.  
Arcones congeladores.  
Equipos de preparación de cocinados.  
Envasadoras, selladoras y retráctiles.  
Equipos auxiliares.

### **Unidad didáctica 5. Analizar las materias primas para la preparación y elaboración de pescados y mariscos en la pescadería.**

Función y efecto de los distintos productos.  
El agua, características y cualidades.  
Ingredientes diversos: sustancias, aditivos, sal, vinagre, fermentos, condimentos y aderezos.  
Manipulación y conservación de las materias primas y auxiliares.  
Reglamentación técnico-sanitaria del pescado.  
Operaciones de preparación de productos frescos de la pesca.

### **Unidad didáctica 6. Operaciones de preparación de elaborados en pescaderías**

Selección de materias primas y auxiliares  
Preparación de las piezas. Manejo de herramientas.  
Elaboración de congelados de productos frescos y elaborados.  
Descongelación, método y efectos.  
Conservación por refrigeración, regulación y control sanitario.  
Obtención de pastas, masas y patés de pescados y mariscos.  
Obtención de salpicones.  
Aplicaciones del surimi. Productos derivados.  
Elaboración de pescados y mariscos cocidos.  
Elaboración de precocinados y cocinados (empanadillas, pasteles, empanados, rebozados).

### **Unidad didáctica 7. Incidencia ambiental de la industria de la pesca.**

Legislación ambiental en la industria de derivados de la pesca.  
Metodologías para la reducción del consumo de los recursos. Ahorro y alternativas energéticas.



## PESCADERÍA INICIACIÓN

	<p>Descripción de los residuos generados en la producción de derivados de la pesca y sus efectos ambientales. Tipos de residuos: Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos. Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.</p> <p><b>Unidad didáctica 8. Prevención de riesgos laborales</b> Factores y situaciones de riesgo y normativa. Situaciones de emergencia. Normativa aplicable al sector. Evaluación de riesgos profesionales: Medidas de prevención y protección Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales. Plan de prevención. Plan de emergencia y evacuación</p> <p><b>Unidad didáctica 9. Acondicionamiento y comercialización de pescados en establecimientos de venta.</b> Normativa sobre envasado y acondicionamiento de pescados y mariscos. Clasificación de envases, envolturas, etiquetas y rótulos. Etiquetado, clasificación y presentación de productos. Envasado-envoltura en pescaderías. Manejo de equipos. Preparación de expositores, mostradores y vitrinas. Recogida y eliminación de residuos.</p>	
--	---	--

<b>Precio:</b>	<p style="text-align: right;">185 € /alumno</p> <p><i>El curso por alumno es bonificable 100% con cargo al crédito para la formación mediante la aplicación de bonificaciones a la Seguridad Social, con el límite del crédito disponible de cada empresa.</i> <i>Mercamadrid pone a disposición de las empresas que lo soliciten el servicio de gestión de la bonificación ante la Fundación Tripartita, acorde con lo establecido en el artículo 12 de la Ley 30/2015.</i></p>	
----------------	--	--

*De conformidad con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos de que sus datos serán incorporados a un fichero propiedad de MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MADRID, S.A. – MERCAMADRID con la única finalidad de atender su solicitud de inscripción en formación. Usted puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose por escrito a MERCAMADRID, S.A., Centro Administrativo - Avda. de Madrid Mercamadrid, s/n – 28053 Madrid.*