

Pescadería

2016CF050

1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 100 Prácticas
Objetivos	<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>
Salidas profesionales	<p><i>Vendedor/a en tiendas y Almacenes</i></p> <p>Cocedores de pescados y mariscos. Trabajadores en la preparación de pescado para conservas. Limpiadores-preparadores de pescado para conservas. Especialista en tratamientos de frío. Trabajador/a de la congelación de alimentos. Operadores de máquinas para congelar carne o pescado. Operadores de máquinas envasadoras de productos congelados de carne o pescado. Pescadero/a. Pescadero/a para la venta en comercio. Elaborador/a de congelados y ultracongelados. Operador/a o controlador de línea de envasado. Almacenero/a y receptor de materias primas. Elaborador/a de productos de la pesca y derivados, de conservas de pescado, de semiconservas. Operador/a de autoclave. Curador/a de pescado. Salador/a de pescado. Operador/a de ahumaderos.</p>

2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	octubre /primera quincena 2016	Fin estimado	octubre /segunda quincena 2016
-----------------	--------------------------------	--------------	--------------------------------

Incluye una segunda edición con 15 plazas adicionales prevista para el mes de noviembre de 2016

3.- Contenido del curso

Temario	<p>Contenidos Teóricos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recpción de pescados y mariscos. • Almacenamiento de pescados y mariscos. • Materia prima de pescado y marisco. • Materias primas auxiliares. • Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias a las salas de acondicionamiento de pescado y marisco, maquinaria y utillaje. • Equipos de preparación e incorporación, su puesta a punto, manejo y mantenimiento de primer nivel.
---------	--

- Operaciones básicas de preparación de pescados.
- Operaciones de elaboración de preparados frescos.
- 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
- Identificación y clasificación del pescado y productos derivados utilizados en pescadería.
- Equipos y útiles de la pescadería.
- Analizar las materias primas para la preparación y elaboración de pescados y mariscos en la pescadería.
- Operaciones de preparación de elaborados en pescaderías
- Incidencia ambiental de la industria de la pesca.
- Atención al cliente en comercio

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos

Nivel 1: Sin requisitos formativos ni profesionales.

- Estar inscrito/a en una oficina de empleo del municipio de Madrid como demandante de empleo.
- Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.

Personas desempleadas de 35 años de edad o menos.

Se valorará Educación Secundaria Obligatoria.

Nivel 1 de competencia clave en matemáticas y lengua castellana

Conocimientos de informática que serán verificados mediante la correspondiente prueba de Nivel de competencia digital, nivel I.

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene diploma otorgado por la Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid acreditativo de la formación recibida en Pescadería