



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Curso de Servicio de Pescadería en Supermercados y Tiendas de Alimentación

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso de Servicio de Pescadería en Supermercados y Tiendas de Alimentación le ofrece una formación especializada en la materia. La expansión de la economía mundial ha dado paso a numerosos cambios en la situación de negocios comerciales, tales como fruterías, pescaderías, carnicerías, . Así, debido a la gran competencia surgida, es imprescindible remarcar la importancia que recae sobre las formas de exposición de los productos en el mercado, siendo en muchas ocasiones un aspecto crucial para la decisión final de compra de la clientela.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición
2. Transporte externo. Seguridad en su utilización
3. Identificar pescados frescos de agua dulce y salada
4. Identificar especies de moluscos y crustáceos
5. Identificación de los grado de frescura de la pesca
6. Recepcionar materias auxiliares e ingredientes: Envases, embalajes, sal, vinagre, azúcar,

aceite, otros productos semielaborados, aditivos etc. Documentación

7. Efectuar el suministro de productos a las líneas de producción, de acuerdo con las notas de pedido
8. Realizar un registro de recepción, almacenamiento, distribución interna de productos
9. Controles sanitarios de pescado y mariscos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Almacenar pescados y mariscos, clasificados y dispuestos, para su posterior tratamiento. Cetáreas para animales vivos
2. Tipos de almacenes de pescado, marisco y productos elaborados a partir de ambos
3. Instalaciones industriales de refrigeración y de congelación para el almacenamiento de pescados y mariscos. Registros, anotaciones. Partes de incidencia
4. Efectuar la distribución de los productos en salas ó cámaras de refrigeración o congelación (temperatura, humedad)
5. Sistemas de ordenación, clasificación, manipulación y almacenamiento de productos de la pesca: Técnica, equipo y documentación
6. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén
7. Clasificación y codificación
8. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos
9. Ubicación de mercancías: métodos de colocación
10. Condiciones generales de conservación
11. Legislación y normativa de almacenamiento
12. Sistemas y tipos de transporte interno. Puesta en marcha y funcionamiento de automatismos, sinfín, elevadores, carretillas. Seguridad en su utilización
13. Distribución de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DE ALMACÉN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Documentación interna
2. Registros de entradas y salidas
3. Control de existencias

4. Inventarios
5. Trazabilidad
6. Aplicaciones informáticas al control de almacén. ERP

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPEDICIÓN DE ELABORADOS DE PESCADO

1. Operaciones y comprobaciones generales en expedición
2. Establecer las órdenes de picking para la realización del pedido
3. Consolidar el pedido y realizar su identificación y packing
4. Realizar un registro de expedición, orden de portes y albarán
5. Rutas de transporte. Mantenimiento de la cadena de frío. Distribución del producto en el medio de transporte
6. Medidas higiénico sanitarias en el transporte de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL

1. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado
2. Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores
3. Mantenimiento de primer nivel

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OPERACIONES BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE PESCADOS

1. Selección de pescados y mariscos. Criterios. Talla, aspectos físicos, estado de frescura, etc
2. Descomposición del pescado. Cambios en el color, sabor y consistencia
3. Legislación relativa a la higiene y manipulación de los pescados y mariscos
4. Depuración de moluscos
5. Preselección, grado de frescura, tamaño especies

6. Selección, categorización, lavado, descabezado, descamado, eviscerado, desollado, desespinado separación de partes externas e internas, fileteado, troceado, picado, moldeado, cocido

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PREPARADOS FRESCOS

1. Técnicas de elaboración de: salsas
2. Masas y pastas finas, patés
3. Formulación y preparación y función de ingredientes
4. Adición, mezclado, amasado, emulsionado
5. Desaireación, concentración
6. Equipos específicos, su puesta a punto y manejo
7. Balanzas, dosificadores
8. Mezcladoras, amasadoras
9. Molinos coloidales
10. Concentradores, desaireadores, campanas de vacío

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL

1. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado
2. Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores
3. Mantenimiento de primer nivel

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Factores y situaciones de riesgo y normativa
2. Situaciones de emergencia

3. Normativa aplicable al sector
4. Evaluación de riesgos profesionales
5. Medidas de prevención y protección
6. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales
7. Plan de prevención
8. Plan de emergencia y evacuación

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS UTILIZADOS EN PESCADERÍA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 11. EQUIPOS Y ÚTILES DE LA PESCADERÍA

1. Elementos de corte, descabezado, eviscerado o limpieza
2. Baños y tinas de lavado y salado
3. Calderines y estufas de secado-ahumado
4. Cámaras y armarios de frío
5. Arcones congeladores
6. Equipos de preparación de cocinados
7. Envasadoras, selladoras y retráctiles
8. Equipos auxiliares

UNIDAD DIDÁCTICA 12. ANALIZAR LAS MATERIAS PRIMAS PARA LA PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS EN LA PESCADERÍA

1. Función y efecto de los distintos productos
2. El agua, características y cualidades

3. Ingredientes diversos: sustancias, aditivos, sal, vinagre, fermentos, condimentos y aderezos
4. Manipulación y conservación de las materias primas y auxiliares
5. Reglamentación técnico-sanitaria del pescado
6. Operaciones de preparación de productos frescos de la pesca

UNIDAD DIDÁCTICA 13. OPERACIONES DE PREPARACIÓN DE ELABORADOS EN PESCADERÍAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ACONDICIONAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA

1. Normativa sobre envasado y acondicionamiento de pescados y mariscos
2. Clasificación de envases, envolturas, etiquetas y rótulos
3. Etiquetado, clasificación y presentación de productos
4. Envasado-envoltura en pescaderías. Manejo de equipos
5. Preparación de expositores, mostradores y vitrinas
6. Recogida y eliminación de residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 15. CÁLCULO Y ANÁLISIS DE COSTES Y PRECIOS

1. Concepto y utilidad del escandallo
2. Cálculo de precios de venta para piezas de pescados y mariscos
3. Cálculo de precios de unidades enteras
4. Cálculo de precios de preparados y elaborados
5. Márgenes comerciales y decisiones de compras
6. Rendimientos estándares
7. Estudio básico de mercados



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es