



Asociación Posthac
ENTIDAD SOCIAL POR EL EMPLEO

Programa de formación dirigido a

PERSONAS OCUPADAS

perteneciente a sectores afectados por el COVID-19

CURSO:

00301 Técnicas de venta en pescadería

DURACIÓN

20 horas

FECHAS

Del 12 al 22 de abril 2021

HORARIO

De 16:30 a 19:00 de lunes a jueves

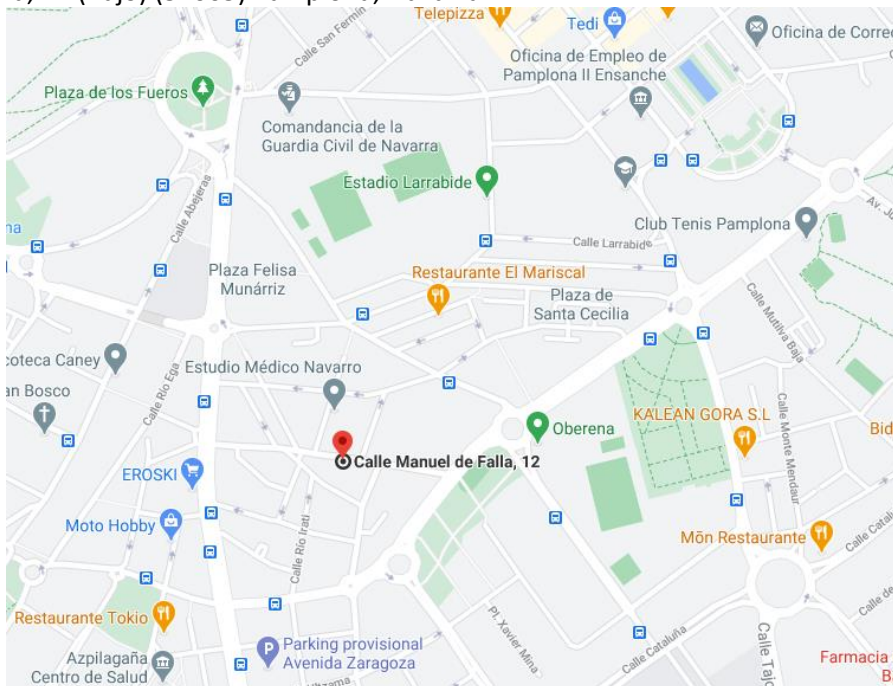
MODALIDAD

PRESENCIAL

LUGAR DE IMPARTICIÓN

Asociación POSTHAC

C/Manuel de Falla, 12 (Bajo) (31005) Pamplona, Navarra



REQUISITOS

- Dominio del castellano hablado y escrito.

AYUDAS / BECAS

Posibilidad de Becas y Ayudas:

- . Beca de discapacidad
- . Beca de mujeres víctimas de violencia de género
- . Personas en situación de desempleo: Ayuda de transporte, Ayuda de manutención, Ayuda de alojamiento



Asociación Posthac
ENTIDAD SOCIAL POR EL EMPLEO

Programa de formación dirigido a

PERSONAS OCUPADAS

perteneciente a sectores afectados por el COVID-19

y manutención, Ayuda a la conciliación.

DIRIGIDO A:

- Personas que prestan sus servicios retribuidos en empresas y cotizan a la Seguridad Social en concepto de formación profesional.
- Personas que se encuentren en alguna de las siguientes situaciones: fijas discontinuas en los períodos de no ocupación, personas que accedan a situación de desempleo cuando se encuentren en período formativo o personas acogidas a regulación de empleo en sus períodos de suspensión de empleo.
- Personas adscritas al Sistema Especial para Trabajadores por Cuenta Ajena Agrarios incluidos en el Régimen General de la Seguridad Social durante los periodos de inactividad, al Régimen Especial de Trabajadores Autónomos (incluidas las personas autónomas pertenecientes a una mutua profesional), al del Mar y a aquellos otros de la Seguridad Social que no coticen por formación profesional.
- Personas socias y trabajadoras de las cooperativas, sociedades laborales y empresas y entidades de la economía social.
- Personas en situación de desempleo, inscritas como demandantes de empleo en los servicios públicos de empleo. La Convocatoria limita el porcentaje de participantes en situación de desempleo.
- Personal al servicio de las Administraciones públicas no podrá participar en estos programas de formación.

OBJETIVO/S DEL CURSO

Adquirir los conocimientos indispensables para desempeñar las funciones y actividades de la pescadería en la venta al detalle, para su desempeño en condiciones de higiene.

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN.

2. EL PESCADO COMO PRODUCTO.

- 2.1. Zonas pesqueras/caladeros.
- 2.2. Zonas ecosistema marino.
- 2.3. Concepto de veda y talla mínima.
- 2.4. Artes de red.
- 2.5. Arte de pesca utilizado.
- 2.6. Rigor mortis.
- 2.7. Acondicionamiento en alta mar.
- 2.8. Transporte del pescado.

3. LA CADENA DE FRÍO.

- 3.1. Definición y concepto.
- 3.2. Trazabilidad.

4. ESTACIONALIDAD DE LOS PRODUCTOS/ÉPOCAS DE REPRODUCCIÓN.

- 4.1. Estacionalidades de los productos.
- 4.2. Procedencia de los pescados y mariscos.

5. COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

- 5.1. Introducción.
- 5.2. Clasificación de los productos pesqueros.
 - 5.2.1. Tabla de clasificación de pescados y mariscos.
 - 5.2.2. Clasificación pescados.



5.2.3. Clasificación mariscos.

5.2.4. Ejemplo clasificación productos pesqueros.

5.3. Propiedades nutritivas de los productos pesqueros.

5.4. Acuicultura.

5.4.1. Concepto.

5.4.2. Tipos de acuicultura.

6. CONVERTIR EN OPORTUNIDADES LAS DIFICULTADES QUE PRESENTA LA PESCADERÍA: LA SECCIÓN DE PESCADERÍA.

7. CARACTERÍSTICAS DE LOS PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS: CONTROL DE CALIDAD.

7.1. Preguntas previas.

7.2. Alterabilidad del pescado: evaluación del grado de frescura.

7.3. Morfología externa peces.

7.4. Morfología interna peces.

7.5. Tabla evaluación grado de frescura en pescados.

Caso práctico.

7.6. Evaluación del grado de frescura en mariscos.

7.7. Otros aspectos a considerar para la venta de pescados y mariscos.

7.8. Recepción de los productos pesqueros y de acuicultura.

7.9. A.P.P.C.C.

7.9.1. Aproximación y concepto.

7.9.2. Peligros biológicos, químicos y físicos.

7.10. Ejemplo A.P.P.C.C. recepción de los productos.

Caso práctico.

8. CONSERVACIÓN DEL PESCADO: PROCEDIMIENTOS INNOVADORES.

8.1. Conservación del pescado.

8.1.1. Cadena de frío.

8.1.2. Hielo, refrigeración y congelación.

8.1.3. Formación de los cristales de hielo.

8.2. Conservación del pescado.

8.3. Envasado.

8.4. Etiquetado.

9. EL MERCADO Y EL CONSUMIDOR.

10. HIGIENE DE LA SECCIÓN.

10.1. Calidad del producto.

10.2. Características de un mostrador de pescadería.

10.3. ¿Cómo exponer el pescado fresco para la venta?

11. PRESENTACIONES Y CORTES.

12. UTILLAJE Y MATERIAL CONSUMIBLE.

12.1. Utillaje y maquinaria.

12.2. E.P.I. Equipos de Protección Individual.



Programa de formación dirigido a

PERSONAS OCUPADAS

perteneciente a sectores afectados por el COVID-19

13. CASO PRÁCTICO: IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE ESPECIES.

13.1. Ejemplo de caso práctico resuelto.

Caso práctico

NOTA INFORMATIVA – ORDEN DE INSCRIPCIÓN

Esta programación está dirigida Prioritariamente TRABAJADORES/AS en activo.

La Convocatoria limita el porcentaje de participantes en situación de desempleo.

La selección de los/as participantes se realiza por riguroso orden de inscripción, teniendo en cuenta la situación laboral en la fecha de inicio del curso.

Tendrán prioridad en el acceso a la formación las siguientes personas: personas en situación de ERTE o ERE, mujeres, personas con discapacidad, personas de baja cualificación, mayores de 45 años, menores de 30 años, personas desempleadas de larga duración y personal trabajador de Pymes.

Se avisará a las personas admitidas en la semana anterior al inicio del curso a través de un WhatsApp, correo electrónico, SMS o llamada telefónica.

Si en el periodo entre la inscripción y la fecha de inicio cambia tu situación laboral, debes comunicarnoslo para que actualicemos tus datos.

En el momento del inicio del curso, deberás justificar tu situación laboral presentando la documentación:

- Fotocopia de D.N.I.
- Informe de vida laboral. (Se solicitará el día del inicio del curso)
- En el caso de estar en situación de desempleo, tarjeta de demanda de empleo actualizada.

FINANCIADO POR:

