

Abastecimiento y Selección de Pescados y Mariscos

Duración

50 horas

Objetivos

Recepcionar adecuadamente los productos de la pesca, supervisar y registrar pesos, así como controlar y seleccionar los pescados y mariscos para su venta.

Contenidos

- ☑ **Conocimiento e Identificación de Especies.**
 - ✓ Pescado de Agua Dulce y Salada.
 - ✓ Moluscos, Crustáceos y Cefalópodos.

- ☑ **Composición Química del Pescado.**
 - ✓ Agua.
 - ✓ Grasas.
 - ✓ Hidratos de Carbono.
 - ✓ Proteínas.
 - ✓ Sales Minerales.
 - ✓ Vitaminas.

- ☑ **Clasificación de Especies.**

- ☑ **Abastecimiento de la Pescadería.**
 - ✓ Criterios de Temporada y Afluencia de Público.
 - ✓ Criterios de Temporada del Pescado.
 - ✓ Criterios de Temporada del Marisco.

- ☑ **Selección de Pescados y Mariscos.**
 - ✓ Criterios de Selección de Productos de la Pesca: Tallas, Limpieza, Estado de Frescura, Aspecto Físico.

- ☑ **Conocimientos Organolépticos del Pescado.**
 - ✓ Consistencia, Piel, Branquias, Ojos, Olor, Firmeza y Coloración, Color y Aspecto de la Espina Dorsal.

- ☑ **Alteraciones Infecto-Parasitarias del Pescado.**
 - ✓ Parásitos en Peces y Mariscos.

- ☑ **Conocimientos Organolépticos del Marisco.**
 - ✓ Consistencia, Piel, Ojos, Olor.

- ☑ **Nociones de Control de Calidad de Pescados y Mariscos.**
 - ✓ Pruebas Físico-Químicas y Bacteriológicas.

- ☑ **Carácter Perecedero del Pescado.**
 - ✓ Empleo del Frío para la Conservación de Pescados y Mariscos.

- ☑ **Abastecimiento y Compra de Pescados.**
 - ✓ Subastas de Pescado.
 - ✓ Mercado Central de Pescados.
 - ✓ Características.