

Conservación del Pescado y Organización de la Pescadería

Duración

50 horas

Objetivos

Optimizar las condiciones de las instalaciones de conservación de pescado, manejar cámaras frigoríficas, así como controlar el montaje del escaparate con la finalidad de controlar la temperatura y humedad óptima para la venta de pescado.

Contenidos

- ☑ **Organización de la Pescadería.**
 - ✓ Escaparates, Expositores, Luces, Anuncios, Etc...
- ☑ **Presentación del Pescado Fresco Indicando Distribución por Especie.**
- ☑ **Cualidades del Escaparate**
 - ✓ Visibilidad y Agrupación.
- ☑ **Conocimientos de Uso de Cámaras Frigoríficas.**
 - ✓ Temperaturas, Tiempos y Humedades.
- ☑ **Conocimientos de Tiempos, y Temperaturas Adecuadas para la Conservación y Presentación de Pescados Frescos y Congelados.**
 - ✓ El Hielo.
 - ✓ Características.
- ☑ **Presentación de Mariscos Frescos.**
 - ✓ Carabineros, Langostinos, Centollos, Percebes y Navajas.
- ☑ **Determinación de Edades y Sexos de Pescados y Mariscos Frescos.**
- ☑ **Conservación del Pescado en la Pescadería.**
 - ✓ Frescura y Duración.
- ☑ **Presentación, Embalaje, Cajas de Pescado.**
 - ✓ Presentación del Pescado.
 - ✓ Embalaje del Pescado.
 - ✓ Cajas de Pescado.
 - ✓ Etiquetado del Pescado y Marisco