

## Conservación del Pescado y Organización de la Pescadería

❖ Modalidad: Distancia.

❖ Duración: **80** 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:

Tema 1.- Organización de la Pescadería.  
Escaparates, Expositores, Luces, Anuncios, Etc...

Tema 2.- Presentación del Pescado Fresco Indicando Distribución por Especie.

Tema 3.- Cualidades del Escaparate  
Visibilidad y Agrupación.

Tema 4.- Conocimientos de Uso de Cámaras Frigoríficas.  
Temperaturas, Tiempos y Humedades.

Tema 5.- Conocimientos de Tiempos, y Temperaturas Adecuadas para la Conservación y Presentación de Pescados Frescos y Congelados.  
El Hielo. Características.

Tema 6.- Presentación de Mariscos Frescos.  
Carabineros, Langostinos, Centollos, Percebes y Navajas.

Tema 7.- Determinación de Edades y Sexos de Pescados y Mariscos Frescos.

Tema 8.- Conservación del Pescado en la Pescadería.  
Frescura y Duración.

Tema 9.- Presentación, Embalaje, Cajas de Pescado.  
Presentación del Pescado. Embalaje del Pescado . Cajas de Pescado. Etiquetado del Pescado y Marisco