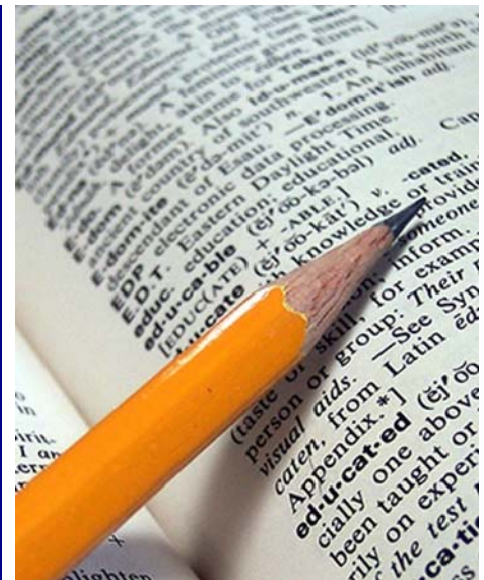




ágorAstur[®]
formación



Curso de Pescadería

¡La mejor formación al mejor precio!

Más información en: agorastur.es

¿QUIÉNES SOMOS?

ágorAstur Formación es un centro de formación que nació en el año 2013 con plena convicción de que la formación es la mejor herramienta para cambiar y mover el mundo. Lo más importante para nosotros, nuestro pilar fundamental es nuestro alumnado, que con ilusión, deposita en nosotros su confianza para alcanzar sus objetivos.

Nuestro equipo tiene un fin muy concreto “ **AYUDARTE A QUE CONSIGAS CON ÉXITO AQUELLO QUE TE PROPONES**” teniendo muy claro siempre que el camino no es fácil, pero te acompañaremos en todo momento.

SISTEMA DE FORMACIÓN

TUTORÍAS PERSONALES: el equipo docente está integrado por profesionales con una amplia experiencia en el campo de la formación. Ellas te acompañarán a lo largo de todo el proceso.

HORARIOS FLEXIBLES: para que puedas realizar las tutorías en el horario que mejor se adapte a tus necesidades.

AULAS DE ESTUDIO: amplias zonas de estudio donde podrás acudir en un ambiente tranquilo y relajado. Ponemos a tu disposición conexión WiFi, proyectores...

MATERIALES: trabajamos con las mejores editoriales, eso nos garantiza que los contenidos sean originales y didácticos.

SEMINARIOS PRÁCTICOS: complementamos la formación con seminarios de temas transversales que perfeccionarán tu formación, impartidos por profesionales de cada sector y abiertos a todo nuestro alumnado..

BOLSA DE EMPLEO: al formar parte de la comunidad de ágorAstur entras dentro de nuestra bolsa de trabajo, garantizando que todas aquellas oportunidades que recibamos serás avisado/a para formar parte del proceso selectivo.

Tenemos convenios de colaboración con más de 100 empresas sectoriales y muchas de ellas con presencia nacional.

DESCUENTOS PARA ALUMNOS Y ALUMNAS: muchas empresas confían en nosotros y quieren ofrecer precios especiales para nuestros alumnos y alumnas.

DESCRIPCIÓN

Con este curso conseguirás:

- Realizar los tratamientos previos de limpieza y acondicionamiento de pescados, utilizando técnicas y equipos específicos
- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos para el acondicionamiento de pescado y marisco
- Describir y organizar las operaciones de selección, limpieza y preparación de pescados y mariscos en pescaderías
- Caracterizar la envoltura, envasado y acondicionamiento comercial de pescados, mariscos y elaborados en el establecimiento de pescadería
- Calcular precio de venta de pescados, piezas y elaborados de la pesca, a través de la realización y análisis de los escandallos
- Manejar documentación para seguimiento de trazabilidad, ordenación y/o clasificación en la recepción de productos de la pesca, durante el almacenaje, en el transporte, etc., realizando registros e inventarios. Interpretar la calidad o frescura de los mismos
- Adquirir las competencias profesionales necesarias para aplicar medidas adecuadas de higiene y seguridad en pescadería.

DIRIGIDO A

Personas interesadas en la Industria Alimentaria, que quieran adquirir las competencias necesarias para manejar pescados, mariscos y sus derivados

Aquellas personas que quieran renovarse o cambiar de sector

PROGRAMA O CONTENIDO

ACONDICIONADO DEL PESCADO Y MARISCO:

- Operaciones básicas de preparación de pescado
- Operaciones de elaboración de preparados frescos
- Equipos de preparación e incorporación, su puesta a punto, manejo y mantenimiento de primer nivel
- Seguridad en la industria transformadora de pescados y mariscos

PREPARACIÓN Y VENTA DE PESCADOS

- Identificación y clasificación del pescado y productos derivados utilizados en pescadería
- Equipos y útiles de pescadería
- Analizar las materias primas para la preparación y elaboración de pescados y mariscos en la pescadería
- Operaciones de preparación de elaborados en pescaderías
- Acondicionamiento y comercialización de pescados en establecimientos de venta
- Cálculo y análisis de costes y precios

RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

- Recepción de pescados y mariscos
- Almacenamiento de pescados y mariscos
- Control de almacén de pescados y mariscos
- Expedición de elaborados de pescado

TECNOLOGÍA DE PESCADO

- Materia prima de pescado y marisco
- Materias primas auxiliares
- Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias a las salas de acondicionamiento de pescado y marisco, maquinaria y utillaje
- Alteraciones de los productos de la pesca
- Aplicación de buenas prácticas de manipulación de pescados y mariscos
- Incidencia ambiental de la industria de la pesca

MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Actualmente, la manipulación de alimentos ha de estar estrechamente ligada a la salud alimentaria ya que el manipulador/ra de alimentos es el/la responsable de que este proceso se lleve a cabo en condiciones de seguridad e higiene. El objetivo de este curso, por tanto, es capacitar al alumno/a en la realización de una adecuada manipulación de alimentos, con el fin de respetar y proteger la salud de los consumidores en el sector de los pescados y sus derivados.

- Manipulador de Alimentos. Pescados y Derivados *Cuaderno de Trabajo*
- Manipulador de Alimentos. Pescados y Derivados *Manual*

Categoría

Manipulador de Alimentos

A distancia

Contenidos

TEMA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

TEMA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

TEMA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

TEMA 4. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE PESCADOS Y DERIVADOS

SALIDAS PROFESIONALES

Supermercados
Superficies Comerciales
Industria Alimentaria
Sector de la Hostelería y Restauración

FORMACIÓN ASOCIADA Y COMPLEMENTARIA

Cocina y Gastronomía Profesional
Carné de Manipulador de Alimentos
Dietética y Nutrición
Elaboración de Dietas
Carnicería y Derivados

DATOS DE INTERÉS

Seminarios complementarios:

- Nutrición
- Inglés
- Entrenador Personal
- Manipulador de Alimentos
- Primeros Auxilios
- Veterinaria

Prácticas en empresas con las que colaboramos incluidas

DIPLOMA ACREDITATIVO

Al finalizar tus estudios satisfactoriamente, **ágorAstur Formación** expedirá un diploma **acreditativo** de tu formación.

ágorAstur[®]

formación



agorastur.es



facebook.com/Agorastur



**C/ Uria 32, Entlo.
Oviedo**



**C/ Marqués de Casa Valdés 83, Bajo.
Gijón**



**C/ Fernández Balsera 1, Entlo.
Avilés**



**C/ Belarmino Tomás 6, Bajo.
Langreo**



**Avda. Padre Isla 42, Entlo.
León**