

## Abastecimiento y Selección de Pescados y Mariscos

➤ **Modalidad: Distancia.**

➤ **Duración: 75 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:**

Tema 1.- Conocimiento e Identificación de Especies.

Pescado de Agua Dulce y Salada. Moluscos, Crustáceos y Cefalópodos.

Tema 2.- Composición Química del Pescado.

Agua. Grasas. Hidratos de Carbono. Proteínas. Sales Minerales. Vitaminas.

Tema 3.- Clasificación de Especies.

Tema 4.- Abastecimiento de la Pescadería.

Criterios de Temporada y Afluencia de Público. Criterios de Temporada del Pescado. Criterios de Temporada del Marisco.

Tema 5.- Selección de Pescados y Mariscos.

Criterios de Selección de Productos de la Pesca: Tallas, Limpieza, Estado de Frescura, Aspecto Físico.

Tema 6.- Conocimientos Organolépticos del Pescado.

Consistencia, Piel, Branquias, Ojos, Olor, Firmeza y Coloración, Color y Aspecto de la Espina Dorsal.

Tema 7.- Alteraciones Infecto-Parasitarias del Pescado.

Parásitos en Peces y Mariscos.

Tema 8.- Conocimientos Organolépticos del Marisco.

Consistencia, Piel, Ojos, Olor.

Tema 9.- Nociones de Control de Calidad de Pescados y Mariscos.

Pruebas Físico-Químicas y Bacteriológicas.

Tema 10.- Carácter Perecedero del Pescado.

Empleo del Frío para la Conservación de Pescados y Mariscos.

Tema 11.- Abastecimiento y Compra de Pescados.

Subastas de Pescado. Mercado Central de Pescados. Características.