

CONSERVACIÓN DEL PESCADO Y ORGANIZACIÓN DE LA PESADERÍA

- HORAS: 77
- MODALIDAD: DISTANCIA

bonificable
420,00€

OBJETIVO GENERAL DE LA ACTIVIDAD

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.
PRESENTACIÓN DEL PESCADO FRESCO INDICANDO DISTRIBUCIÓN POR ESPECIE.
CUALIDADES DEL ESCAPARATE
CONOCIMIENTOS DE USO DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS.
CONOCIMIENTOS DE TIEMPOS, Y TEMPERATURAS ADECUADAS PARA LA CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PESCADOS FRESCOS Y CONGELADOS.
PRESENTACIÓN DE MARISCOS FRESCOS.
DETERMINACIÓN DE EDADES Y SEXOS DE PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS.
CONSERVACIÓN DEL PESCADO EN LA PESCADERÍA.
PRESENTACIÓN, EMBALAJE, CAJAS DE PESCADO.