



Confederación Española de Comercio

¡Mejora como profesional y aprende a integrar nuevos conocimientos y técnicas de venta para aumentar las posibilidades de éxito de cualquier negocio!

Técnicas de Venta en Pescadería

¿Cuáles son los objetivos del curso?:

Con este **curso gratuito de técnicas de venta**, aprenderás a adquirir los conocimientos indispensables para desempeñar las funciones y actividades de la pescadería en la venta al detalle, para su desempeño en condiciones de higiene.

¿Qué vas a aprender?:

- INTRODUCCIÓN.
- EL PESCADO COMO PRODUCTO.
 - Zonas pesqueras/caladeros.
 - Zonas ecosistema marino.
 - Concepto de veda y talla mínima.
 - Artes de red.
 - Arte de pesca utilizado.
 - Rigor mortis.
 - Acondicionamiento en alta mar.
 - Transporte del pescado.
- LA CADENA DE FRÍO.
 - Definición y concepto.
 - Trazabilidad.
- ESTACIONALIDAD DE LOS PRODUCTOS/ÉPOCAS DE REPRODUCCIÓN.
 - Estacionalidades de los productos.
 - Procedencia de los pescados y mariscos.

- COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.
 - Introducción.
 - Clasificación de los productos pesqueros.
 - Propiedades nutritivas de los productos pesqueros.
 - Acuicultura.

- CONVERTIR EN OPORTUNIDADES LAS DIFICULTADES QUE PRESENTA LA PESCADERÍA:
LA SECCIÓN DE PESCADERÍA.

- CARACTERÍSTICAS DE LOS PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS: CONTROL DE CALIDAD.
 - Preguntas previas.
 - Alterabilidad del pescado: evaluación del grado de frescura.
 - Morfología externa peces.
 - Morfología interna peces.
 - Tabla evaluación grado de frescura en pescados.
 - Evaluación del grado de frescura en mariscos.
 - Otros aspectos a considerar para la venta de pescados y mariscos.
 - Recepción de los productos pesqueros y de acuicultura.
 - A.P.P.C.C.
 - Ejemplo A.P.P.C.C. recepción de los productos.

- CONSERVACIÓN DEL PESCADO: PROCEDIMIENTOS INNOVADORES.
 - Conservación del pescado.
 - Conservación del pescado.
 - Envasado.
 - Etiquetado.

- EL MERCADO Y EL CONSUMIDOR.

- HIGIENE DE LA SECCIÓN.
 - Calidad del producto.
 - Características de un mostrador de pescadería.
 - Cómo exponer el pescado fresco para la venta?

- PRESENTACIONES Y CORTES.

- UTILLAJE Y MATERIAL CONSUMIBLE.
 - Utillaje y maquinaria.
 - E.P.I. Equipos de Protección Individual.

- CASO PRÁCTICO: IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE ESPECIES.

¿Cómo son las clases?:

Este curso se imparte en **modalidad online** con una duración de **20 horas**.

La formación se realiza a través de nuestro **Campus Virtual**, con esta modalidad dispondrás de todo el contenido didáctico en la plataforma del curso y estará accesible, desde el día de inicio de curso, las 24 horas todos los días de la semana. Además, tendrás acceso a un equipo de tutores, a través del correo electrónico y/o el teléfono gratuito.

Formación 100% subvencionada por:



Curso 100% gratuito. Sin cargo al crédito de formación.