



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.**