



FORMACIÓN PROFESIONAL CONTINUA

SECTOR: Alimentación

ABASTECIMIENTO Y SELECCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

MODALIDAD: Distancia

DURACIÓN: 50

CONTENIDO:

- 1.- Conocimiento e Identificación de Especies.
- 2.- Composición Química del Pescado.
- 3.- Clasificación de Especies.
- 4.- Abastecimiento de la Pescadería.
- 5.- Selección de Pescados y Mariscos.
- 6.- Conocimientos Organolépticos del Pescado.
- 7.- Alteraciones Infecto-Parasitarias del Pescado.
- 8.- Conocimientos Organolépticos del Marisco.
- 9.- Nociones de Control de Calidad de Pescados y Mariscos.
- 10.- Carácter Perecedero del Pescado.
- 11.- Abastecimiento y Compra de Pescados.



TELÉFONO DE INFORMACIÓN GRATUITO
900 - 102 - 168



info@albant.net