



## FORMACIÓN PROFESIONAL CONTINUA

**SECTOR:** Alimentación

### CONSERVACIÓN DEL PESCADO Y ORGANIZACIÓN DE LA PESCADERÍA

**MODALIDAD:** Distancia

**DURACIÓN:** 50

**CONTENIDO:**

- 1.- Organización de la Pescadería.
- 2.- Presentación del Pescado Fresco Indicando Distribución por Especie.
- 3.- Cualidades del Escaparate
- 4.- Conocimientos de Uso de Cámaras Frigoríficas.
- 5.- Conocimientos de Tiempos, y Temperaturas Adecuadas para la Conservación y Presentación de Pescados Frescos y Congelados.
- 6.- Presentación de Mariscos Frescos.
- 7.- Determinación de Edades y Sexos de Pescados y Mariscos Frescos.
- 8.- Conservación del Pescado en la Pescadería.
- 9.- Presentación, Embalaje, Cajas de Pescado.



TELÉFONO DE INFORMACIÓN GRATUITO  
900 - 102 - 168



info@albant.net