



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Curso de Servicio de Pescadería en Supermercados y Tiendas de Alimentación





Elige aprender en la escuela  
**líder en formación online**

# ÍNDICE

**1** | Somos Euroinnova

**2** | Rankings

**3** | Alianzas y acreditaciones

**4** | By EDUCA EDTECH Group

**5** | Metodología LXP

**6** | Razones por las que elegir Euroinnova

**7** | Financiación y Becas

**8** | Métodos de pago

**9** | Programa Formativo

**10** | Temario

**11** | Contacto

## SOMOS EUROINNOVA

---

**Euroinnova International Online Education** inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantess de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

**19**

años de  
experiencia

Más de

**300k**

estudiantes  
formados

Hasta un

**98%**

tasa  
empleabilidad

Hasta un

**100%**

de financiación

Hasta un

**50%**

de los estudiantes  
repite

Hasta un

**25%**

de estudiantes  
internacionales

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,  
**Elige Euroinnova**



**QS, sello de excelencia académica**  
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

## RANKINGS DE EUROINNOVA

---

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## BY EDUCA EDTECH

---

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



### ONLINE EDUCATION

---



Ver en la web

# METODOLOGÍA LXP

---

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



## 1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



## 2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



## 3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



## 4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



## 5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



## 6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas  
**PROPIOS**  
**UNIVERSITARIOS**  
**OFICIALES**

## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

### 1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

### 2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

### 3. Nuestra Metodología



#### 100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



#### APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



#### EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



#### NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

## 4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



## 5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



## 6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

## FINANCIACIÓN Y BECAS

---

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

**25%** Beca  
ALUMNI

**20%** Beca  
DESEMPLEO

**15%** Beca  
EMPRENDE

**15%** Beca  
RECOMIENDA

**15%** Beca  
GRUPO

**20%** Beca  
FAMILIA  
NUMEROSA

**20%** Beca  
DIVERSIDAD  
FUNCIONAL

**20%** Beca  
PARA PROFESIONALES,  
SANITARIOS,  
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

## MÉTODOS DE PAGO

---

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



## Descripción

---

Este curso de Servicio de Pescadería en Supermercados y Tiendas de Alimentación le ofrece una formación especializada en la materia. La expansión de la economía mundial ha dado paso a numerosos cambios en la situación de negocios comerciales, tales como fruterías, pescaderías, carnicerías,... Así, debido a la gran competencia surgida, es imprescindible remarcar la importancia que recae sobre las formas de exposición de los productos en el mercado, siendo en muchas ocasiones un aspecto crucial para la decisión final de compra de la clientela.

## Objetivos

---

Los objetivos de este Curso de Pescadería son los siguientes: Aprender sobre la recepción y almacenamiento de pescados y mariscos. Conocer los aspectos básicos de la preparación de pescados. Aprender sobre la seguridad en la industria transformadora de pescados y mariscos. Aprender a realizar un análisis de los costes y precios. Aprender sobre el acondicionamiento de los establecimientos para la venta de pescados.

## A quién va dirigido

---

El Curso de Pescadería está dirigido a todas aquellas personas cuya trayectoria profesional esté relacionada con las gestiones propias de caja, pescaderías, reposición en supermercados o gestión de almacenaje. Así, también podrá realizarlo cualquier persona que, a nivel personal, esté interesada en adquirir los conocimientos propios para la dirección y gestión de supermercados o tiendas de alimentación.

## Para qué te prepara

---

El Curso de Pescadería te prepara para conocer los aspectos básicos y más específicos sobre la supervisión y gestión del servicio de pescadería en supermercados y tiendas de alimentación.

## Salidas laborales

---

Con el Curso de Pescadería, ampliarás tu formación en el ámbito del comercio. Además, te permitirá mejorar tus expectativas laborales como jefe de tienda, encargado, supervisor, gerente, así como propietario de tiendas de alimentación.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
2. Transporte externo. Seguridad en su utilización.
3. Identificar pescados frescos de agua dulce y salada.
4. Identificar especies de moluscos y crustáceos.
5. Identificación de los grado de frescura de la pesca.
6. Recepcionar materias auxiliares e ingredientes: Envases, embalajes, sal, vinagre, azúcar, aceite, otros productos semielaborados, aditivos etc. Documentación.
7. Efectuar el suministro de productos a las líneas de producción, de acuerdo con las notas de pedido.
8. Realizar un registro de recepción, almacenamiento, distribución interna de productos.
9. Controles sanitarios de pescado y mariscos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Almacenar pescados y mariscos, clasificados y dispuestos, para su posterior tratamiento.  
Cetáreas para animales vivos
2. Tipos de almacenes de pescado, marisco y productos elaborados a partir de ambos.
3. Instalaciones industriales de refrigeración y de congelación para el almacenamiento de pescados y mariscos. Registros, anotaciones. Partes de incidencia.
4. Efectuar la distribución de los productos en salas ó cámaras de refrigeración o congelación (temperatura, humedad).
5. Sistemas de ordenación, clasificación, manipulación y almacenamiento de productos de la pesca: Técnica, equipo y documentación.
6. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
7. Clasificación y codificación.
8. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos.
9. Ubicación de mercancías: métodos de colocación.
10. Condiciones generales de conservación
11. Legislación y normativa de almacenamiento.
12. Sistemas y tipos de transporte interno. Puesta en marcha y funcionamiento de automatismos, sinfín, elevadores, carretillas. Seguridad en su utilización.
13. Distribución de productos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DE ALMACÉN DE PESCADOS Y MARISCOS.

1. Documentación interna.
2. Registros de entradas y salidas.
3. Control de existencias.
4. Inventarios.
5. Trazabilidad
6. Aplicaciones informáticas al control de almacén. ERP

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPEDICIÓN DE ELABORADOS DE PESCADO.

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Operaciones y comprobaciones generales en expedición.
2. Establecer las órdenes de picking para la realización del pedido.
3. Consolidar el pedido y realizar su identificación y packing.
4. Realizar un registro de expedición, orden de portes y albarán.
5. Rutas de transporte. Mantenimiento de la cadena de frío. Distribución del producto en el medio de transporte.
6. Medidas higiénico sanitarias en el transporte de los productos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL

1. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado
2. Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores
3. Mantenimiento de primer nivel

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. OPERACIONES BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE PESCADOS

1. Selección de pescados y mariscos. Criterios. Talla, aspectos físicos, estado de frescura, etc
2. Descomposición del pescado. Cambios en el color, sabor y consistencia
3. Legislación relativa a la higiene y manipulación de los pescados y mariscos
4. Depuración de moluscos
5. Preselección, grado de frescura, tamaño especies
6. Selección, categorización, lavado, descabezado, descamado, eviscerado, desollado, desespinado separación de partes externas e internas, fileteado, troceado, picado, moldeado, cocido

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PREPARADOS FRESCOS

1. Técnicas de elaboración de: salsas
2. Masas y pastas finas, patés
3. Formulación y preparación y función de ingredientes
4. Adición, mezclado, amasado, emulsionado
5. Desaireación, concentración
6. Equipos específicos, su puesta a punto y manejo
7. Balanzas, dosificadores
8. Mezcladoras, amasadoras
9. Molinos coloidales
10. Concentradores, desaireadores, campanas de vacío

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y mantenimiento de primer nivel

1. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado
2. Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores
3. Mantenimiento de primer nivel

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Factores y situaciones de riesgo y normativa
2. Situaciones de emergencia
3. Normativa aplicable al sector
4. Evaluación de riesgos profesionales
5. Medidas de prevención y protección
6. Derechos y deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.
7. Plan de prevención
8. Plan de emergencia y evacuación

## UNIDAD DIDÁCTICA 10. IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS UTILIZADOS EN PESCADERÍA.

1. El pescado y productos derivados.
2. Clasificación básica de los productos de la pesca.
3. Peces, moluscos y crustáceos en la alimentación humana.
4. Sistemas de conservación del pescado.
5. Partes comerciales de los productos de la pesca.

## UNIDAD DIDÁCTICA 11. EQUIPOS Y ÚTILES DE LA PESCADERÍA.

1. Elementos de corte, descabezado, eviscerado o limpieza.
2. Baños y tinas de lavado y salado.
3. Calderines y estufas de secado-ahumado.
4. Cámaras y armarios de frío.
5. Arcones congeladores.
6. Equipos de preparación de cocinados.
7. Envasadoras, selladoras y retráctiles.
8. Equipos auxiliares.

## UNIDAD DIDÁCTICA 12. ANALIZAR LAS MATERIAS PRIMAS PARA LA PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS EN LA PESCADERÍA.

1. Función y efecto de los distintos productos
2. El agua, características y cualidades.
3. Ingredientes diversos: sustancias, aditivos, sal, vinagre, fermentos, condimentos y aderezos.
4. Manipulación y conservación de las materias primas y auxiliares.
5. Reglamentación técnico-sanitaria del pescado.
6. Operaciones de preparación de productos frescos de la pesca.

## UNIDAD DIDÁCTICA 13. OPERACIONES DE PREPARACIÓN DE ELABORADOS EN PESCADERÍAS

1. Selección de materias primas y auxiliares
2. Preparación de las piezas. Manejo de herramientas.
3. Elaboración de congelados de productos frescos y elaborados.
4. Descongelación, método y efectos.
5. Conservación por refrigeración, regulación y control sanitario.
6. Obtención de pastas, masas y patés de pescados y mariscos.

7. Obtención de salpicones.
8. Aplicaciones del surimi. Productos derivados.
9. Elaboración de pescados y mariscos cocidos.
10. Elaboración de precocinados y cocinados (empanadillas, pasteles, empanados, rebozados).

#### UNIDAD DIDÁCTICA 14. ACONDICIONAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA.

1. Normativa sobre envasado y acondicionamiento de pescados y mariscos.
2. Clasificación de envases, envolturas, etiquetas y rótulos.
3. Etiquetado, clasificación y presentación de productos.
4. Envasado-envoltura en pescaderías. Manejo de equipos.
5. Preparación de expositores, mostradores y vitrinas
6. Recogida y eliminación de residuos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 15. CÁLCULO Y ANÁLISIS DE COSTES Y PRECIOS.

1. Concepto y utilidad del escandallo.
2. Cálculo de precios de venta para piezas de pescados y mariscos.
3. Cálculo de precios de unidades enteras.
4. Cálculo de precios de preparados y elaborados.
5. Márgenes comerciales y decisiones de compras.
6. Rendimientos estándares.
7. Estudio básico de mercados

## ¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

### Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,  
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

### Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By  
**EDUCA EDTECH**  
Group