

Ficha técnica curso



CURSO ONLINE

Pescado y marisco:

manipulación y reconocimiento
de especies de consumo

Simbiosis, S. Coop. Galega



Simbiosis
S. Coop. Galega

Simbiosis, S. Coop. Galega

**Polígono de Pocomaco
Parcela 1- Nave 5B
15190 - A Coruña**

**Teléfonos: 881 924 726
698 172 726**

info@cooperativasimbiosis.com

Curso "Pescado y marisco: Manipulación y reconocimiento de especies de consumo"

Horas lectivas: 46

Modalidad: online bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.



Esta actividad docente está acreditada por la **Comisión de Formación Continuada de las Profesionales Sanitarias de Galicia**, con **5 créditos** de formación continuada, para licenciados/grado en **Veterinaria**, diplomados/grado en **Nutrición y Dietética Humana**, Licenciados en **Tecnología de los Alimentos** y licenciados/grado en **Farmacia** y Téc. Sup. en **Dietética**

Esta acreditación es válida en todo el territorio nacional

Presentación

En este curso aprenderemos a reconocer las principales especies de pescado y marisco de consumo humano y otros aspectos de interés como su manipulación, principales presentaciones, etiquetado, etc.

Este curso resulta de interés para profesionales del mundo de la alimentación (tiendas de alimentación, dependientes de pescaderías, distribuidores, restaurantes, industria alimentaria...) y también para profesionales de la enseñanza y profesionales sanitarios, así como para personas interesadas en ampliar sus conocimientos sobre los alimentos para mantener una alimentación equilibrada y saludable.

Objetivos

Reconocer las principales especies de pescado y marisco de consumo humano y otros

aspectos de interés como:

- Características y clasificación. Interés y recomendaciones nutricionales.
- Métodos de conservación y determinación de frescura
- Limpieza, evisceración y cortes más frecuentes
- Artes de pesca y acuicultura
- Consideraciones para la manipulación de las especies de pescado y marisco
- Etiquetado

Programa:

1. Características del pescado y marisco

- Introducción
- Características del pescado
- Clasificación pescado según su hábitat
- Clasificación pescado según su forma
- Clasificación pescado según su contenido graso
- Valor nutritivo
- Recomendaciones nutricionales y limitaciones por su contenido en mercurio
- Características y clasificación del marisco

2. Conservación y frescura

- Signos de frescura en el pescado
- Signos de frescura en el marisco
- Métodos de conservación:
 - Refrigeración
 - Congelación
 - Curado

3. Artes de pesca y acuicultura

- Artes de pesca
 - Tipos
 - Arte de pesca ideal
 - Artes de pesca en el etiquetado
- Acuicultura
- Tallas mínimas

4. Limpieza, evisceración y cortes más frecuentes

- Limpieza y eviscerado
- Cortes más comunes

5. Reconocimiento de las principales especies de pescado

- Agnatos o ciclóstomos: lamprea

- Condrictios: tiburones, rayas, quimeras
- Osteíctios
 - Condrósteos: Esturión
 - Teleósteos
 - Anguiliformes: Anguila/angula, congrio, morena
 - Salmónidos: Salmón, trucha marina (reo), trucha común, trucha arcoíris.
 - Gadiformes
 - Gadidae: Bacalao, abadejo, carbonero, eglefino, merlán, faneca, capellán, bacaladilla
 - Merluccidae: Merluza
 - Phycidae: Brótola de fango o bertorella
 - Lotidae: Barbada, palo, maruca
 - Beloniformes
 - Belonidae: Aguja
 - Scomberisocidae: Paparda
 - Cupleiformes
 - Cupleidae Sardina, arenque
 - Engraulidae Boquerón
 - Perciformes
 - Carangidae: jureles
 - Scombridae: atún rojo, bonito del norte, atún blanco, patudo, bonito atlántico, melva, listado, estornino, caballa
 - Xiphiidae: Pez espada
 - Moronidae: lubina, corvina
 - Polyprionidae cherna, mero
 - Epigonidae: bocanegra
 - Sparidae: besugo, aligote, breca, pargo, boga, dentón, sargos, dorada, chopá
 - Bramidae: japuta
 - Labridae: Julia, maragota, gallano
 - Mullidae: salmonetes
 - Scorpaeniformes
 - Scorpaenidae: cabracho

- Sebastidae: gallineta
- Triglidae: Rubio, begel, borracho, gameo
- Mugiliformes
 - Mugilidae: Pardete o múgel
- Beryformes
 - Berycidae: Palometa roja
 - Trachichthyidae: Reloj
- Zeiformes
 - Zeidae: Pez de san pedro
- Tetradontiformes
 - Balistidae Pez ballesta
 - Molidadae Pez luna
- Lophiformes
 - Lohiidae: Rapes
- Pleuronectiformes
 - Pleuronectidae: Mendo (coreano), platija, solla
 - Scophthalmidae: Gallos, rodaballo, rémol
 - Soleidae: Golleta, lenguados

6. Reconocimiento de las principales especies de marisco

- Moluscos
 - Bivalvos: almeja fina, almeja babosa, almeja rubia, almeja japónica, almeja blanca, reloj, chirla, almejón, coquina, berberecho, carneiro, mejillón, navaja, longueirón, ostras, vieira, concha del peregrino, volandeira, zamburiña.
 - Gasterópodos: mincha, lapa, oreja de mar
 - Cefalópodos : sepia, calamar/chipirón, pota, choupa, pulpos
- Crustáceos
 - Decápodos
 - Macruros: langosta, bogavante, santiaguiño, cigala, gambas, langostinos, camarón, quisquilla, carabinero.
 - Braquiuros: centolla, nécora, buey de mar, cangrejos.
 - Cirrípedos: percebes
- Equinodermos: Erizos, estrellas de mar

7. Etiquetado de los productos de la pesca

- Información alimentaria obligatoria de productos de la pesca y la acuicultura frescos que se presenten sin envasar
- Información voluntaria
- Etiquetado de artes de pesca y códigos

Docentes

Inés Carreira Fernández

- Licenciada en Veterinaria (USC)
- Máster en Gestión Integrada en Empresas del Sector Alimentario (Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria)
- Máster en Gestión Ambiental, Auditorías y Gestión Municipal
- Máster en Nutrición Humana (Universidad de Barcelona)

Ana M^a Chas Barba

- Licenciada en Veterinaria (USC)
- Máster en Garantía de Calidad en Industrias del Sector Alimentario (San Pablo CEU)

Contacto

Información general: info@cooperativasimbiosis.com

Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com

Tutora: ines.carreira@cooperativasimbiosis.com

Nuestros avales

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas da provincia de A Coruña con el nº 1429-C.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas a través de la Formación Tripartita para el empleo. Es una entidad organizadora y formadora.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.
- **Simbiosis S. Coop. Galega** está autorizada por la Consellería do Medio Rural e do Mar para impartir cursos de formación en materia de Bienestar Animal e inscrita en el Registro de entidades autorizadas para impartir programas de formación en materia de bienestar animal con el nº BA_89/14.





Simbiosis, S. Coop. Galega

www.cooperativasimbiosis.com

info@cooperativasimbiosis.com