

COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA

DIPLOMA DE EXPERTO PROFESIONAL DE LA UNED



UN PROYECTO CONJUNTO DE FEDEPESCA Y LA UNED

16 CRÉDITOS ECTS (400 HORAS)

MATRÍCULA: 920 EUROS

DEL 21 DE ENERO AL 31 DE MAYO DEL 2019

MODALIDAD ONLINE

Información de Matriculas:

Fundación UNED -

Secretaría de cursos: + (34) 91 386 72 75 / 91 386 15 92

Información Académica:

Teléfono: + (34) 91 104 81 32

Teléfono tutorías: + (34) 91 398 88 67

infocurso2019@gmail.com

agonzalez@cee.uned.es

Información para bonificación del curso:

Teléfono: + (34) 91 444 17 43

Email: gestion.bonificaciones@fundacion.uned.es



constitución



FEDEPESCA
Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



OBJETIVOS

El objetivo de este curso de Experto Profesional es la especialización y la actualización de conocimientos en el sector de la comercialización de productos de la Pesca y la Acuicultura. Se trata de un sector en continuo desarrollo, pero que sobre todo en los últimos años, ha sufrido una enorme transformación por razón de la aparición de nuevos conocimientos y de la introducción de nuevas tecnologías, gran parte de ellas relacionadas con el actual proceso de digitalización; por los cambios ocurridos en el circuito comercializador y en la relación entre sus agentes; por las nuevas tendencias de la alimentación; y por revoluciones importantes ocurridas en diferentes áreas a causa de la intensificación de las inversiones en I+D+i. estas últimas áreas a que nos referimos son las de seguridad alimentaria, trazabilidad y etiquetado de los productos, sostenibilidad y gestión medioambiental, y el área de marketing y de los canales de comercialización para la llegada al cliente.

El curso comienza con el análisis de la cadena de valor del sector pesquero y acuícola, y su modelo de consumo y distribución en España. A continuación se estudia el propio producto, el pescado, los tipos de pescado, su despiece, las formas de almacenamiento y conservación, de transporte, y las posibilidades culinarias del mismo. Inmediatamente, se pasa a examinar los módulos referidos a: seguridad alimentaria (legislación, sistema de garantía de calidad higiénicosanitaria), trazabilidad e información al consumidor, y gestión medioambiental del establecimiento y tratamiento de los desperdicios. Y finalmente el curso se cierra con dos módulos, uno de marketing orientado al producto (on-line, acciones de comunicación, escaparatismo), y un último módulo de formación en gestión empresarial.

En suma, se persigue ofrecer una formación completa al profesional del sector, potenciando sus conocimientos de todas aquellas áreas de interés fundamental para la gestión y el éxito de la pescadería, tanto en términos de rentabilidad como de posicionamiento y competitividad en el mercado, lo que le permitirá rediseñar y modificar sus estrategias empresariales y profundizar en aquellos factores y conocimientos que sin duda pueden contribuir a identificar y reforzar las ventajas competitivas de su negocio/actividad concreta.

EXPERTO PROFESIONAL EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA - UNED

Información de Matriculas:

Fundación UNED -

Secretaría de cursos: + (34) 91 386 72 75 / 91 386 15 92

Información Académica:

Teléfono: + (34) 91 104 81 32

Teléfono tutorías: + (34) 91 398 88 67

infocurso2019@gmail.com

agonzalez@cee.uned.es

Información para bonificación del curso:

Teléfono: + (34) 91 444 17 43

Email: gestion.bonificaciones@fundacion.uned.es



FEDEPESCA
Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



DESTINATARIOS

El perfil de este curso de Experto Profesional está orientado hacia profesionales que desarrollan su actividad en el sector de comercialización de productos de la pesca y la acuicultura, asimismo para aquellos que tengan un carácter emprendedor y quieran conocer, comenzar, implantarse y crecer en este mercado.

En el ámbito de los profesionales del sector, el curso ofrece conocimientos y formación actualizada en materias como la seguridad alimentaria, referida ésta tanto a productos como instalaciones, la sostenibilidad y la gestión medioambiental, la trazabilidad y el etiquetado de los productos, el marketing propio de una pescadería integrada en las redes digitales, y en conceptos tan radicalmente novedosos como la economía circular y la economía azul, la innovación en el sector y las tendencias de mercado.

En general, es un curso adaptado tanto para pequeños empresarios del sector que deban actualizar sus conocimientos para la gestión global de su negocio, como para empleados en este sector, en todos los formatos de pescaderías, para los que la venta responsable de sus productos y de la calidad de los mismos, consideran cada vez más, que debe de ir íntimamente unida a la atención al cliente sobre todo desde el punto de vista de su asesoramiento pormenorizado y en detalle respecto al producto que adquiere, sus propiedades y sus posibilidades.

EXPERTO PROFESIONAL EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA - UNED

Información de Matriculas:

Fundación UNED -

Secretaría de cursos: + (34) 91 386 72 75 / 91 386 15 92

Información Académica:

Teléfono: + (34) 91 104 81 32

Teléfono tutorías: + (34) 91 398 88 67

infocurso2019@gmail.com

agonzalez@cee.uned.es

Información para bonificación del curso:

Teléfono: + (34) 91 444 17 43

Email: gestion.bonificaciones@fundacion.uned.es



FEDEPESCA
Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



CONTENIDOS

I. La cadena de valor del Sector Pesquero: (2 ECTS)

Cadena de valor: agentes del sector de la Pesca y Acuicultura.

Sectores productor, mayorista, del transporte y detallista.

Canal Horeca.

Consumo de productos pesqueros en hogares en España y distribución por los canales.

Tendencias en alimentación.

II. Producto "El Pescado": (3 ECTS)

Composición de los alimentos y su deterioro.

"Tipos de pescado".

La cadena del frío y su importancia en el producto pesquero.

Almacenamiento, mantenimiento y conservación del producto.

Transporte de productos.

Asesor culinario de los productos pesqueros.

Prácticas.

III. Seguridad alimentaria: (2 ECTS)

Legislación para las empresas alimentarias.

Peligros asociados a los productos alimentarios y métodos de prevención.

Sistema A.P.P.C.C.

Adecuación de la guía de prácticas correctas de higiene de establecimientos detallistas de productos de la Pesca y de la Acuicultura al sistema A.P.P.C.C.

Prácticas.

EXPERTO PROFESIONAL EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA - UNED

Información de Matriculas:

Fundación UNED -

Secretaría de cursos: + (34) 91 386 72 75 / 91 386 15 92

Información Académica:

Teléfono: + (34) 91 104 81 32

Teléfono tutorías: + (34) 91 398 88 67

infocurso2019@gmail.com

agonzalez@cee.uned.es

Información para bonificación del curso:

Teléfono: + (34) 91 444 17 43

Email: gestion.bonificaciones@fundacion.uned.es



FEDEPESCA
Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



CONTENIDOS

IV. Trazabilidad y etiquetado de los productos de la Pesca: (2 ECTS)

Diferencia entre trazabilidad e información al consumidor final.

Trazabilidad.

Información a facilitar al consumidor final.

Información sobre alérgenos.

Información voluntaria adicional (sellos privados, etc.).

Prácticas.

V. Sostenibilidad y medio ambiente: (2 ECTS)

Recursos. Ahorro de recursos en tu establecimiento.

Procesos. Gestión medioambiental de tu pescadería.

Impactos. Medidas para reducir el desperdicio en tu establecimiento.

Prácticas.

VI. Marketing orientado al servicio y la marca: (2 ECTS)

Introducción al marketing.

Árbol estratégico.

Herramientas online para una estrategia de marca.

Diseño y estrategia. Design thinking.

El punto establecimiento. Service design.

Prácticas.

VII. Gestión empresarial y emprendimiento: (2 ECTS)

Formas jurídicas de creación de empresas: características y diferencias.

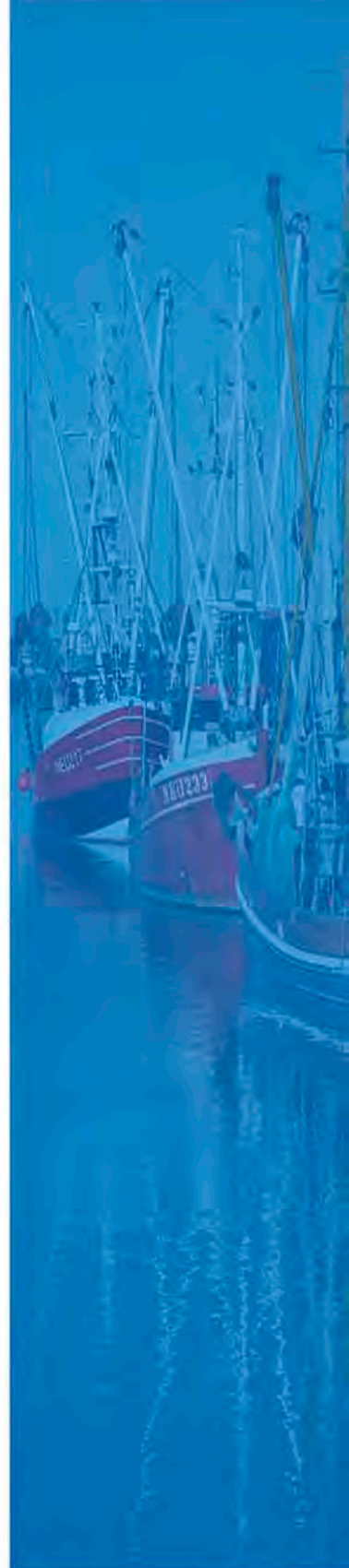
Gestión laboral de la pequeña y mediana empresa.

Tributación de la pequeña empresa.

Contabilidad y finanzas.

Métodos de pago.

Prácticas.



EXPERTO PROFESIONAL EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA - UNED

Información de Matriculas:

Fundación UNED -

Secretaría de cursos: + (34) 91 386 72 75 / 91 386 15 92

Información Académica:

Teléfono: + (34) 91 104 81 32

Teléfono tutorías: + (34) 91 398 88 67

infocurso2019@gmail.com

agonzalez@cee.uned.es

Información para bonificación del curso:

Teléfono: + (34) 91 444 17 43

Email: gestion.bonificaciones@fundacion.uned.es



FEDEPESCA
Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados



MATRÍCULA ONLINE EN EL ENLACE OFICIAL DE LA UNED
https://formacionpermanente.uned.es/tp_actividad/idactividad/10831



Dirección: ARTURO GONZÁLEZ ROMERO - UNED

Directora adjunta: MARÍA LUISA ÁLVAREZ BLANCO

Colaboradores:

MARÍA DOLORES REINA PAZ - UNED

TOMÁS CARRALEJO MUÑOZ

YOLANDA DOMÍNGUEZ TORREADRADO

SILVIA GIL CHUMILLAS

SOFÍA GÓMEZ CUENCA

FRANCISCO JAVIER PASCUAL CORUÑA

JUAN IGNACIO REINA PAZ

JULIÁN SANTOS PEÑAS

DANIEL VELASCO DEL AMO

**Este curso se imparte en modalidad Online,
mediante una plataforma de formación extremadamente sencilla de operar.**

**Los alumnos tendrán acceso a los contenidos a cualquier hora y desde
cualquier lugar del mundo, contarán con tutorías y ayuda docente permanente.**

**EXPERTO PROFESIONAL EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA
Y ACUICULTURA - UNED**

Información de Matrículas:

Fundación UNED -

Secretaría de cursos: + (34) 91 386 72 75 / 91 386 15 92

Información Académica:

Teléfono: + (34) 91 104 81 32

Teléfono tutorías: + (34) 91 398 88 67

infocurso2019@gmail.com

agonzalez@cee.uned.es

Información para bonificación del curso:

Teléfono: + (34) 91 444 17 43

Email: gestion.bonificaciones@fundacion.uned.es



FEDEPESCA
Federación Nacional de Asociaciones
Provinciales de Empresarios Detallistas
de Pescados y Productos Congelados

