

Curso 2024

5ª Edición

I DIPLOMA EXPERTO PROFESIONAL DE LA UNED

# COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

**Duración del curso**  
**Del 6 de Febrero al**  
**7 de Junio de 2024**



16 créditos ECTS (400 horas)

MATRÍCULA: 920 €

**MODALIDAD ONLINE**

### Información de matrículas (F. UNED)

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

### Información de académica

Teléfono +(34) 91 104 81 32

Teléfono tutorías: +(34) 91 398 88 67

[agonzalez@cee.uned.es](mailto:agonzalez@cee.uned.es)

### Información para bonificación

Secretaría de cursos: +(34) 91 444 17 43

Mail: [gestion.bonificaciones@fundacion.uned.es](mailto:gestion.bonificaciones@fundacion.uned.es)

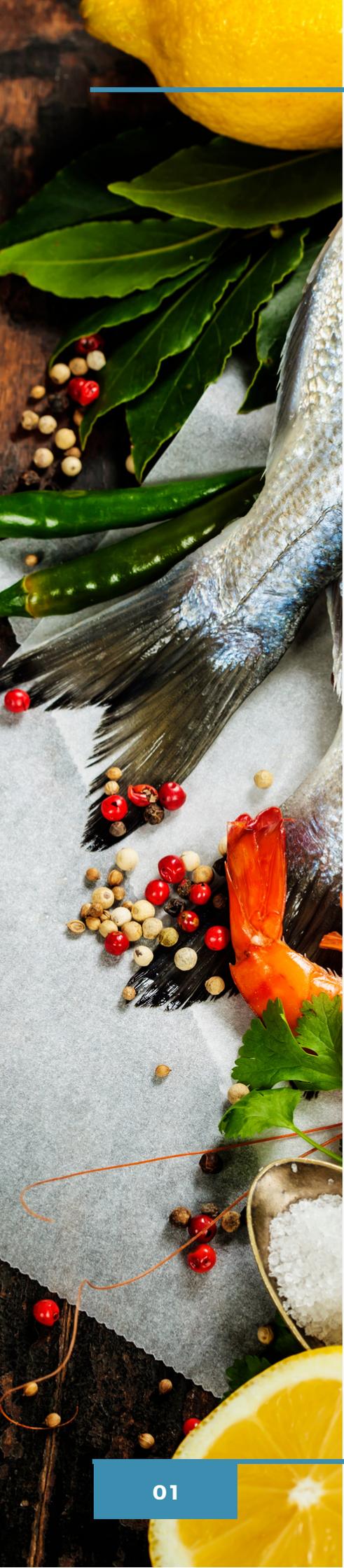
**Matrícula abierta**  
**hasta el 6 de Febrero**  
**de 2024**

Con la colaboración de.



Organizado por:





# OBJETIVOS

## UN CURSO PARA TODOS LOS PROFESIONALES DE LA COMERCIALIZACIÓN DEL SECTOR PESQUERO

El objetivo de este curso de Experto Profesional es la especialización y actualización de conocimientos en relación a los productos de la Pesca y la Acuicultura en la fase de comercialización. 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 las que nos referimos son las de seguridad alimentaria, trazabilidad y etiquetado de los productos, sostenibilidad y gestión medio ambiental y el área de marketing y de los canales de comercialización para la llegada al cliente.

El curso empieza con el análisis de la cadena de valor del sector pesquero y acuícola y su modelo de consumo y distribución en España. También se analizan las tendencias e innovaciones en el mercado. A continuación se explica el propio producto, los tipos de pescado, su despiece, las formas de almacenamiento y conservación, de transporte y las posibilidades culinarias del mismo. Inmediatamente se pasa a analizar los módulos referidos a seguridad alimentaria, trazabilidad e información al consumidor, y gestión medioambiental del establecimiento y tratamiento de los desperdicios. 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 información completa al profesional del sector, potenciando sus conocimientos de todas aquellas áreas de interés fundamentales para la gestión y el éxito de los diversos formatos de negocios comercializadores de productos pesqueros, tanto en términos de rentabilidad como de posicionamiento y competitividad en el mercado, nos 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.

---

# DESTINATARIOS



Este curso está orientado hacia profesionales que desarrollan su actividad en el sector comercializador de la pesca y la acuicultura. Asimismo, aquellos que quieran emprender o iniciar un negocio en este sector aprenderán todo lo necesario para hacerlo.

Este sector ofrece una amplia visión sobre temas relacionados con la comercialización de productos pesqueros, tales como la seguridad alimentaria, la sostenibilidad, el funcionamiento de la cadena pesquera en general, marketing o gestión fiscal entre otros, todos ellos enfocados hacia el producto pesquero y su comercialización.

Este curso está adaptado tanto a pequeños empresarios, como a aquellos dentro del sector mayorista, pero también a aquellos profesionales que desarrollen su actividad en la comercialización de productos de la pesca.

Los materiales del curso se encuentran en permanente estado de actualización y revisión de novedades legislativas.



# CONTENIDOS

## UNA VISIÓN INTEGRAL DE LA ACTIVIDAD DE COMERCIALIZACIÓN PESQUERA

---

### **Módulo I: La Cadena de valor del Sector Pesquero (2 ECTS)**

Cadena de Valor: agentes del sector de la pesca y la acuicultura

Sector productor, mayorista, del transporte y detallista

El papel de la Administración Pública en la Regulación de la Cadena Pesquera

Canal Horeca

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

Tendencias en alimentación

---

### **Módulo II: El producto pesquero (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

*Incluye vídeos de corte y un monográfico sobre los túnidos*

---

### **Módulo III: Seguridad Alimentaria (2 ECTS)**

Legislación para las empresas alimentarias

Peligros asociados a los productos alimentarios en general y a los productos pesqueros en particular y su prevención

Sistema APPCC

Adecuación de la guía de prácticas correctas de higiene de establecimientos al sistema APPCC

Prácticas

*Incluye monográfico sobre el parásito Anisakis*

---

---

# CONTENIDOS

## UNA VISIÓN INTEGRAL DE LA ACTIVIDAD DE COMERCIALIZACIÓN PESQUERA

---

### **Módulo IV: Trazabilidad y etiquetado de los productos de la Pesca (2 ECTS)**

Concepto de trazabilidad  
Diferencias entre trazabilidad e información al consumidor final  
Información al consumidor final  
Información sobre alérgenos  
Información voluntaria adicional (sellos privados, etc.)  
Prácticas

---

### **Módulo V: Sostenibilidad en la cadena pesquera y medio ambiente (2 ECTS)**

Recursos. Ahorro de recursos en el establecimiento  
Procesos. Gestión medioambiental en el establecimiento  
Medidas para reducir el desperdicio en el establecimiento  
Sostenibilidad en la cadena Pesquera  
Prácticas

---

### **Módulo VI: Marketing orientado al servicio y la marca (2 ECTS)**

Introducción al Marketing  
E-commerce  
Herramientas online para una estrategia de marca  
Diseños y estrategia Designthinking  
El punto establecimiento. Servicedesign  
Prácticas

---

### **Módulo 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 y mediana empresa  
Contabilidad y finanzas  
Métodos de pago  
Prácticas

---

# EQUIPO DOCENTE

UN GRAN PANEL DE EXPERTOS DETRÁS DE LA PANTALLA



**ARTURO GONZÁLEZ**

DIRECTOR DEL CURSO DIPLOMA  
EXPERTO PROFESIONAL DE LA UNED.  
COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE  
LA PESCA Y LA ACUICULTURA

Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales. Master of Arts in Economics, Universidad de Essex. Philosophy Doctor in Economics, Universidad de Essex. Doctor en Economía por la Universidad Complutense de Madrid. Autor de más de cien publicaciones cuenta con una dilatada experiencia tanto académica como profesional



**Mª LUISA ÁLVAREZ**

DIRECTORA GENERAL DE  
FEDEPESCA Y DIRECTORA ADJUNTA  
DEL CURSO COMERCIALIZACIÓN DE  
PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA  
ACUICULTURA

Licenciada en Ciencias Empresariales. Experta en distribución comercial y en el sector pesquero y acuícola. Experta en legislación aplicada al sector, con más de 25 años de experiencia en el mismo. Ponente habitual y autora de numerosas publicaciones



**SOFÍA GÓMEZ**

TÉCNICO DE CALIDAD Y  
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y  
PRL

Licenciada en Veterinaria y Master en Seguridad Alimentaria. Técnico Superior de Riesgos Laborales. Autora de numerosas publicaciones.



**SILVIA GIL**

TÉCNICO DE CALIDAD Y  
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y  
EXPERTA EN MARKETING

Licenciada en Veterinaria y Master en Seguridad Alimentaria. Community Manager de Comepescado y Coordinadora de Proyectos de Promoción y Marketing. Autora de numerosas publicaciones.



**MARILÓ REINA**

DOCTORA EN CIENCIAS  
ECONÓMICAS Y  
EMPRESARIALES POR LA  
UNED

Doctora en Ciencias Económicas y Empresariales. Socia fundadora de la Asociación Española de Marketing Académico y Profesional (AEMARK). Autora de numerosa publicaciones académicas y divulgativas en el área de Marketing



**FRANCISCO JAVIER  
PASCUAL**

LICENCIADO EN CIENCIAS  
ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales, miembro Fundador del Registro de Economistas Asesores Fiscales. Miembro del Instituto Español de Analistas Financieros. Responsable del Departamento contable- fiscal de ACONFISA.

# LOS EXPERTOS OPINAN



*"Ante un consumidor cada vez más exigente y comprometido con la salud y la sostenibilidad, el comercializador pesquero se convierte en prescriptor del producto y una de las principales fuentes de información al consumidor. Por ello, se hace imprescindible que cuente con una formación cada vez más amplia, multidisciplinar y en constante actualización, como la que se recoge en el programa de este curso".*

**Alicia Villauriz, Secretaria General de Pesca. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**



*"Una formación pionera en Europa para la comercialización pesquera, que te ayudará a emprender, actualizar tus conocimientos y prestigiar tu profesión. ¡Imprescindible!"*

**María Luisa Álvarez, Directora Gerente de FEDEPESCA**



*"Una gran apuesta por la cualificación en la comercialización pesquera, que ayudará a poner en valor a todos los profesionales de la cadena"*

**Javier Garat, Secretario General de la Confederación Española de Pesca (CEPESCA)**

## UN CURSO IMPRESCINDIBLE PARA EL SECTOR COMERCIALIZADOR PESQUERO



Modalidad 100% ONLINE, disponible a cualquier hora, desde cualquier parte, con tutorías y apoyo docente permanente



Precio del curso 920 €. Posibilidad de bonificación por cuota



Nuevos contenidos: Vídeos de corte y monográficos sobre los túnidos y el Anisakis. Materiales sobre e-commerce. Contenido en constante actualización.

## SOLICITA TU MATRÍCULA AQUÍ

Con la colaboración de:



Organizado por:

