



Mercamadridlab

El Mercado Mayorista de Pescados y Mariscos de Madrid se encuentra alojado en un único pabellón de 33.000 m², en el que más de 150 empresas desarrollan su actividad comercial.

En ese mismo espacio Mercamadrid cuenta con un espacio formativo innovador Mercamadridlab dotado de dos AULAS para la formación práctica de pescadería totalmente equipadas y una zona de show cooking para demostraciones y eventos.

Las dos Aulas de práctica, con capacidad para 24 alumnos cada una, constituyen un espacio con superficie total de 105 m² que se encuentran separadas entre sí por una puerta telescópica sincrónica corredera.

Dispone además de una zona de acceso para los alumnos que da paso al vestuario de mujeres de 8.54 m² y vestuario de hombres de 8.54 m² con taquillas individuales, bancos y perchero.

Desde la zona de vestuario se accede al espacio de cambio de calzado y lavado de botas de 5.11 m² que dispone de estanterías y lavabotas y desde aquí a través de una zona de acceso de 6.36 m² se entra en las Aulas de pescadería y zona de show cooking.

Toda la instalación dispone de wifi, equipo de grabación, altavoces, televisión y sonido.

AULA de Pescadería 1:

Con una superficie de 54,25 m² dispone del siguiente equipamiento:

- 24 puestos de trabajo de preparación de alimentos, con tajo, cubo de basura y portacuchillos.
- Grifos de ducha y de accionamiento no manual por cada dos puestos de trabajo.
- Lavamanos de rodilla
- Fregadero de gran capacidad
- Armario esterilizador de cuchillos
- Mesa auxiliar
- Estantería de acero inoxidable
- Cubo de residuos



AULA de Pescadería 2:

Con una superficie de 56.24 m² dispone del siguiente equipamiento:

- 24 puestos de trabajo de preparación de alimentos, con tajo, cubo de basura y portacuchillos.
- Grifos de ducha y de accionamiento no manual por cada dos puestos de trabajo.
- Lavamanos de rodilla
- Fregadero
- Armario esterilizador de cuchillos
- Mesa auxiliar
- Estantería de acero inoxidable
- Cubo de residuos

Zona de limpieza

- Lavabotas
- Estantería
- Colgadores de utensilios de limpieza
- Cubo de basura

Zona de showcooking

Con una superficie de 10,85 m² dispone del siguiente equipamiento:

- Mostrador con encimera de silestone.
- Placa de inducción
- Campana extractora
- Armario refrigerado
- Lavamanos de rodilla
- Fregadero de acero inoxidable
- Horno de convención y microondas
- Lavavajillas
- Armario no refrigerado
- Mesa de trabajo
- Carro auxiliar.
- Olla eléctrica
- Batidora eléctrica
- Batidora americana



Además se dispone de:

- Armario estantería de acero inoxidable de tres niveles para la custodia de equipamiento.
- Armario de productos de limpieza
- Armario de indumentaria de trabajo y consumibles.
- Cámara congeladora
- Cámara frigorífica de 2.94 m²
- Báscula de recepción
- Báscula de mesa
- 2 máquinas de filmar
- Mesa tajo
- Contenedor
- 1 carro
- 1 transpaleta manual
- 1 palet
- Insectocutor
- Manguera

Utensilios y equipamiento de cocina

12 platos redondos de porcelana
4 platos rectangulares de porcelana
1 mortero
2 coladores pequeños
1 espátula
40 cuchillos peladores
2 Sacabocados
1 espumadora
1 juego de utensilios de cocina
4 cuchillos de cocina
1 rallador
1 pelador
1 escurridor verduras
2 embudos
10 tenedores
13 cucharas
1 pinza quita espinas
1 rascador de plancha
1 sacacorchos
1 pinza de hielo
1 porta cubiertos
1 aceitera



1 jarra medidora
1 par de agarraderas
1 exprimidor
1 mortero
6 platos rectangulares de pizarra
6 biberones
19 boles de aluminio
1 fuente de horno de acero inoxidable
1 fuente de horno de cristal
1 sartén de 50 cm
2 sartenes
3 ollas
3 cazos
7 tablas de cortar
3 bandejas plásticas rectangulares de servir
24 copas de vino
23 descamadores
2 afiladores
12 tijeras de trinchar
16 tijeras de pescado grandes
23 tijeras de pescado medianas
8 tijeras de pescado pequeñas
18 cuchillos medialuna
20 cuchillos
8 bandejas plásticas rectangulares
2 bandejas cuadradas de plástico
Diverso material de precios, etiquetado, embalado, etc.
Cazo 24 cm
Cacerola 28 cm
Colador 20 cm
Colador 25 cm
Rallador 3 caras
2 Espumaderas grande
2 Salseras
2 jarras de vidrio
4 embudos grandes
4 jarras de plástico
2 abrelatas
3 lenguas
2 palas de untar
Cazo salsera 2
Cubertería
Cristalería



Taller de Logística

El AULA de logística y almacén dispone de una superficie total de 618.62 m² se encuentra ubicada en los Módulos nº 23, 24 y 25 de la Nave I constando de una planta baja con una superficie total de 240 m², constituye en su totalidad el AULA de práctica con capacidad para 20 alumnos y dispone de 2 aseos comunes provistos de lavabo e inodoro con sus correspondientes dotaciones higiénicas, 2 cuartos para acopio de materiales, una zona de taquillas con banco corrido, diversas cargas (palets, cajas de cartón, etc.), mesas de trabajo, máquina de filmar, diversos utensilios utilizados en almacén y estanterías para el almacenamiento de cargas utilizando equipos de transporte interno y manutención. Actualmente dispone de transpaletas manuales que quedan estacionadas en el interior del AULA.

El Taller dispone también de un atillo al que se accede por una escalera metálica para almacenamiento de materiales.

Cada uno de los tres módulos, actualmente comunicados entre sí por el interior, dispone de una puerta abatible de comunicación con el exterior. El espacio exterior utilizado para la realización de prácticas cuenta con una superficie de 390 m².

Situado en el recinto de Mercamadrid, es un recinto perfectamente acondicionado para la realización de formación relacionada con logística y práctica de elementos de manutención.

- Vestuario
- Aseos
- Zona interior y exterior para la manipulación de mercancías
- 2 estanterías de rejilla de acero inoxidable
- 1 estantería recepción
- 4 estanterías de carga
- 1 mesa de trabajo
- 1 mesa pequeña con dos sillas
- 1 filmadora
- 1 insectocutor
- 2 precintadoras
- conos
- 2 palets caja de plástico
- 3 palets caja de madera
- 6 palets plástico
- palets

mercamadrid formación



- Diferentes tipos de cajas de plástico y cartón
- Papel y plástico de embalar
- Cintas de embalar, bridas, cantos, cartulinas
- Sobres, tijeras, cutter, albaranes, hojas de recepción
- Cintas métricas
- Pegatinas
- Guantes de seguridad
- Newyerseys
- Taquillas
- 4 bancos
- 2 cubo de basura
- 3 carros de alimentación
- 4 cepillo barrendero
- 1 Carros grande
- 1 Carro supermercado
- 6 Transpaletas manuales
- Carretilla contrapesada
- Transpaleta eléctrica
- Flejadora, flejes y cinta
- 1 Etiquetadora



Taller de Logística

Espacio resultante de la unificación de dos aulas, dando lugar a un taller polivalente, con una superficie total de 83.59 m² habilitado con el equipamiento necesario para la impartición de clases prácticas de frutería, carnicería, charcutería, etc. así como adaptada a los requisitos que establece la normativa para la impartición de algunos de los certificados de profesionalidad de la rama del comercio y la industria alimentaria.

Equipamiento y herramientas:

- 1 expositor de esquina y varias alturas para frutas y verduras
- 1 expositor/dispensador de frutas y hortalizas de 5 huecos y mostrador
- 1 expositor refrigerado para productos cárnicos y de charcutería
- 2 cámaras frigoríficas para frío positivo con capacidad de 500 litros
- 1 mesa de trabajo de acero inoxidable
- 1 fregadero de acero inoxidable con cubeta de gran capacidad, escurridor y grifo monomando
- 1 termo eléctrico
- 1 placa vitrocerámica portátil
- 1 esterilizador de cuchillos
- 1 mesa tajo
- 7 mesas de corte/trabajo
- 2 máquinas picadoras de carne
- 1 microondas
- 2 cortadoras de fiambre
- 3 filmadoras
- 1 envasadora a vacío
- 4 jamoneros
- 2 básculas de sobremesa
- 1 báscula colgante
- 1 estantería de comercio tipo góndola
- 3 estanterías mecalux base a suelo
- 2 estanterías de aluminio
- 5 muebles auxiliares bajos
- 1 mueble auxiliar alto
- 1 mostrador/punto de caja
- 1 tablón de anuncios.
- 1 botiquín



- 1 insectocutor
- 1 palet
- 1 mini palet
- 1 transpaleta manual
- 2 carros de la compra
- 2 carretilla manuales
- 1 porta rollos de papel
- cestas de mimbre de diferentes modelos.
- cajas de plástico de diferentes tamaños y modelos
- cajas de madera de frutas de diferentes tamaños y modelos
- cuadros despiece y categorización de productos.
- cubos de basura
- rascador de tajos
- ganchos para embutidos
- ganchos para colgar carne
- 6 tablas de cortar medianas
- 4 tablas de cortar pequeñas
- bandejas de acero inoxidable
- bandejas de plástico rectangulares
- Bandejas planas blancas pequeñas
- Bandejas planas blancas medianas
- Bandejas planas blancas grandes
- cubetas de plástico
- cajas cubetas térmicos
- fuentes de porcelana
- 1 rallador
- 2 descorazonadores de piña
- 2 plataneras
- 1 cortador multiusos
- 2 peladores de verduras
- 2 pinzas de hielo
- 2 servilleteros
- 2 sprays
- 2 biberón
- 1 Jarra de vidrio
- 1 Jarra de plástico
- 3 boles de plástico rojo
- cucharones, cucharillas, tenedores, etc.
- 1 abrelatas
- 1 embutidor
- 5 porta cuchillos



- 1 cuchillo pelador
- 4 cuchillos cortadores de queso
- 5 cuchillos de cortar jamón
- 21 puntillas
- 5 cuchillos french chef
- 14 fileteadores
- 1 hacha muy grande
- 2 Media lunas grandes
- 12 Media lunas medianas
- 14 Media lunas pequeñas.
- 2 tijeras grandes
- 2 tijeras pequeñas
- 4 afiladores
- Exprimidor
- Pinza jamón
- Pinza quita espinas
- Pinza multiusos
- 40 guantes de malla
- Brochetas, pinchos, cuerdas y diverso material para elaborados
- 2 etiquetadoras
- pizarras veleda pequeñas para escribir con rotulador
- carteles para indicación de precios de venta.
- precintadora, cintas de embalar, cutter, cinta métrica
- Diverso material de cartelería, envasado y embalado
- Pegatinas, etiquetas, precios,
- Facturas, albaranes, hojas de reclamaciones
- Diverso material de caja, lectores de escáner, tpv, caja, lector de billetes, mesas de apoyo, etc.
- Impresora electrónica de tiquet y de etiquetas.
- Escalera
- Acondicionamiento frío/calor.
- Rotuladores de colores
- Calculadora, grapadora, Tijeras, papel celo
- Acondicionamiento frío/calor.
- Luz natural y artificial.