
PROGRAMA FORMATIVO

Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos

Código: 4567

➤ **Modalidad: Distancia.**

➤ **Duración: 100 horas**

➤ **Objetivos:**

Preparar y almacenar en crudo pescados, crustáceos y mariscos, de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos y posterior comercialización. Conservar y envasar géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.

➤ **Contenidos:**

Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Ubicación y distribución.

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.

Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos

Ubicación más adecuada y descripción según características técnicas del local.

Instalaciones frigoríficas y otras.

Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.

Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos frescos y congelados.

Materias primas

Pescados: Definición. Distintas clasificaciones.

Estacionalidad de los pescados, crustáceos y mariscos.

La acuicultura y sus principales productos.

Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación.

Especies más apreciadas.

Distintos cortes en función de su cocinado.

Crustáceos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación.

Presentación en el mercado. Especies más apreciadas.

Moluscos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación.

Especies más apreciadas.

Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos.

Las algas y su utilización.

Regeneración de pescados, crustáceos y moluscos

Definición.

Clases de técnicas y procesos.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

PROGRAMA FORMATIVO

Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos

Limpieza de distintos tipos de pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes.

Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras.

Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos. Otras operaciones propias de la preelaboración.

Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, pescados en carpaccios, ostras, y de otras formas.

Conservación de pescados, crustáceos y moluscos

Consecuencias del deterioro de los alimentos. Toxiinfecciones.

Refrigeración.

La congelación.

Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera.

La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas.

Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.