Acondicionado del Pescado y Marisco (60 horas)



Categoría: Industria alimentaria y restauración
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/acondicionado-del-pescado-y-marisco-60-horas/

Objetivo

Con el Curso de **60 horas** en modalidad **Acondicionado del Pescado y Marisco** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL - Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado - Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores - Mantenimiento de primer nivel **UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES BÁSICAS DE PREPARACIÓN DE PESCADOS** - Selección de pescados y mariscos. Criterios. Talla, aspectos físicos, estado de frescura, etc - Descomposición del pescado. Cambios en el color, sabor y consistencia - Legislación relativa a la higiene y manipulación de los pescados y mariscos - Depuración de moluscos - Preselección, grado de frescura, tamaño especies - Selección, categorización, lavado, descabezado, descamado, eviscerado, desollado, desespinado separación de partes externas e internas, fileteado, troceado, picado, moldeado, cocido **UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PREPARADOS FRESCOS** - Técnicas de elaboración de: salsas - Masas y pastas finas, patés - Formulación y preparación y función de ingredientes - Adición, mezclado, amasado, emulsionado - Desaireación, concentración - Equipos específicos, su puesta a punto y manejo - Balanzas, dosificadores - Mezcladoras, amasadoras - Molinos coloidales - Concentradores, desaireadores, campanas de vacío **UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN, SU PUESTA A PUNTO, MANEJO Y mantenimiento de primer nivel** - Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo: cintas de selección, salmueras, cocederos, escaldadoras, descabezadoras, descamadoras, evisceradoras, filetadoras. Unidades de salado-desalado - Bombos de salazón. Recipientes, baños. Inyectoras. Desaladores-cepilladores - Mantenimiento de primer nivel **UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA DE PESCADOS Y MARISCOS** - Factores y situaciones de riesgo y normativa - Situaciones de emergencia - Normativa aplicable al sector - Evaluación de riesgos profesionales - Medidas de prevención y protección - Derechos y

deberes de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales. - Plan de prevención - Plan de emergencia y evacuación

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Profesiones
- Horas: 60
- Unidades: 5