Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (60 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Product Tags: cursos de formación, hostelería y turismo
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/preelaboracion-y-conservacion-de-pescados-crustaceos-y-moluscos-uf0064/

Objetivo

Con el Curso de **Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos** de **60 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

1. 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.
2. Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos
- Ubicación más adecuada y 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.
3. Materias primas
- Pescados: Definición. Distintas clasificaciones.
- Estacionalidad de los pescados, crustáceos y moluscos.
- 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. 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.
4. 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.

5. Preelaboración de pescados crustáceos y moluscos

- Limpieza de distintos 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 según la especie. Otras operaciones propias de la preelaboración.
- Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, ostras, y de otras formas.

6. Conservación de pescado, crustáceos y moluscos

- Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado, crustáceos y moluscos por refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de las hortalizas frescas y setas: Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores. - La congelación: La ultra congelación y la conservación de los producto ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación. - Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera:

Salazones

- Enlatados - Ahumados - Al vacío - Platos cocinados - Otras. - 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.

Información adicional

- Online: No

- Horas: 60
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 6