

## Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 60 h

**Precio:** 30.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

-Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos y en función de su rendimiento óptimo.

-Analizar los pescados, crustáceos y moluscos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

-Describir las operaciones de preelaboración de diferentes pescados, crustáceos y moluscos y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.

-Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de pescados, crustáceos y moluscos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

### CONTENIDOS

#### **Unidad didáctica 1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos**

- 1.1 Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- 1.2 Ubicación y distribución.
- 1.3 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- 1.4 Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

#### **Unidad didáctica 2. Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos**

- 2.1 Ubicación más adecuada y características técnicas del local
- 2.2 Instalaciones frigoríficas y otras
- 2.3 Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
- 2.4 Almacenamiento y conservación de pescados crustáceos y moluscos frescos y congelados.

#### **Unidad didáctica 3. Materias primas**

- 3.1 Pescados: Definición. Distintas clasificaciones.
- 3.2 Estacionalidad de los pescados, crustáceos y moluscos.

- 3.3 La acuicultura y sus principales productos.
- 3.4 Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación.
- 3.5 Especies más apreciadas.
- 3.6 Distintos cortes en función de su cocinado.
- 3.7 Crustáceos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
- 3.8 Moluscos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
- 3.9 Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos.
- 3.10 Las algas y su utilización.

#### **Unidad didáctica 4. Regeneración de pescados crustáceos y moluscos**

- 4.1 Definición.
- 4.2 Clases de técnicas y procesos.
- 4.3 Identificación de equipos asociados.
- 4.4 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 4.5 Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

#### **Unidad didáctica 5. Preelaboración de pescados crustáceos y moluscos**

- 5.1 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.
- 5.2 Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos según la especie. Otras operaciones propias de la preelaboración.
- 5.3 Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, ostras, y de otras formas.

#### **Unidad didáctica 6. Conservación de pescado, crustáceos y moluscos**

- 6.1 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.
- 6.2 La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
- 6.3 Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera:
  - 6.3.1 Salazones
  - 6.3.2 Enlatados
  - 6.3.3 Ahumados
  - 6.3.4 Al vacío
  - 6.3.5 Platos cocinados
  - 6.3.6 Otras.
- 6.4 La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas
- 6.5 Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

## **METODOLOGIA**

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando

soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida.** Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.