

Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

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:

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

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

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
Resumen

Materias primas
Introducción
Pescados: definición. Distintas clasificaciones
Estacionalidad de los pescados, crustáceos y mariscos 1
La acuicultura y sus principales productos
Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación
Especies más apreciadas
Distintos cortes en función a su cocinado
Crustáceos: Definiciones
Moluscos. Definiciones y clases
Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos
Las algas y su utilización
Resumen

Regeneración de pescados, crustáceos y moluscos
Introducción
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
Resumen

Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos
Introducción
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
Resumen

Conservación de pescados, crustáceos y moluscos
Introducción
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
Resumen