



# 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