

## Curso: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos

**Familia Profesional:** Hostelería y Turismo

**Modalidad:** On-line (Teleformación)

**Duración:** 25 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:

#### **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.