

Preelaboración y conservación de pescados crustáceos y moluscos

Código del curso: UF0064

Horas: 60

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: UF0064_V2

Tema 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

Tema 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

Tema 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

Tema 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

Tema 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 preparaciones propias de la preelaboración

5.3. Para consumir en crudo: en vinagre ceviche pescados marinados carpaccio ostras y de otras formas

Tema 6. Conservación de Pescados Crustáceos y Moluscos.

6.1. Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado crustáceos y moluscos por refrigeración. 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 semiconservas marinas y de la industria conservera

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

¿Qué aprenderás?

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.