

FICHA TÉCNICA

**Curso: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos .
HOTR0408 - Cocina**

Horas: 60

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.

Dirigido a:

Cocinero.

Capacita para:

Para desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de pescados, crustáceos y moluscos, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Otros datos:

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de pescados, crustáceos y moluscos.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre la preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de pescados, crustáceos y moluscos.

El material fotográfico editado a lo largo de los capítulos ayudará a una mejor y mayor comprensión

FICHA TÉCNICA

de aspectos difíciles de enseñar a distancia como preelaboraciones y cortes.

Los ejercicios propuestos ayudarán al alumno a afianzar los conocimientos aprendidos durante el desarrollo de los capítulos.

Las referencias bibliográficas, todas ediciones españolas, sirven de soporte para la ampliación de conocimientos del alumno.

Contenido Formativo:

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

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

2. Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos

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

3. Materias primas

- 3.1. Introducción
- 3.2. Pescados: definición. Distintas clasificaciones
- 3.3. Estacionalidad de los pescados, crustáceos y mariscos 1
- 3.4. La acuicultura y sus principales productos
- 3.5. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación
- 3.6. Especies más apreciadas
- 3.7. Distintos cortes en función a su cocinado
- 3.8. Crustáceos: Definiciones
- 3.9. Moluscos. Definiciones y clases
- 3.10. Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos
- 3.11. Las algas y su utilización
- 3.12. Resumen

4. Regeneración de pescados, crustáceos y moluscos

- 4.1. Introducción
- 4.2. Definición

FICHA TÉCNICA

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

5. Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos

- 5.1. Introducción
- 5.2. Limpieza de distintos tipos de pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes
- 5.3. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras
- 5.4. Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos. Otras operaciones propias de la preelaboración
- 5.5. Para consumir en crudo
- 5.6. Resumen

6. Conservación de pescados, crustáceos y moluscos

- 6.1. Introducción
- 6.2. Consecuencias del deterioro de los alimentos. Toxiinfecciones
- 6.3. Refrigeración
- 6.4. La congelación
- 6.5. Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera
- 6.6. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas
- 6.7. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados
- 6.8. Resumen