



## (UF0064) Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos .

**Sku:** 10184IN

**Horas:** 60

**Formato:** HTML 5

### 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