



## **INAJ0002. Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos**

**Sku:** 71069IN

**Horas:** 100

### **OBJETIVOS**

- Ejecutar las operaciones necesarias para conservación de pescados, crustáceos y moluscos aplicando las técnicas y métodos adecuados.
- Identificar 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.
- Establecer una correcta ubicación y regulación de las instalaciones y herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
- Analizar los pescados, crustáceos, moluscos y algas de uso en la cocina, conociendo sus variedades y cualidades, necesidades de elaboración o conservación y cortes.
- Explicar los procesos de regeneración de pescados, crustáceos y moluscos.
- Describir las operaciones asociadas a la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
- Efectuar una correcta conservación de pescados, crustáceos y moluscos.

### **CONTENIDOS**

#### **Unidad 1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración**

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

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

Introducción

Ubicación más adecuada y características técnicas.

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

### **Unidad 3. Materias primas**

Introducción

Pescados: definición. Distintas clasificaciones.

Estacionalidad de los pescados, crustáceos y moluscos.

La acuicultura y sus principales productos.

Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación.

Especies más apreciadas.

Distintos cortes en función de su cocinado.

Crustáceos: definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.

Moluscos: definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.

Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos.

Las algas y su utilización.

Resumen

### **Unidad 4. 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

### **Unidad 5. Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos**

Introducción

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.

Limpieza y preparación en crudo de crustáceos y moluscos según la especie. Otras operaciones propias de la preelaboración.

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

Resumen

### **Unidad 6. Conservación de pescados, crustáceos y moluscos**

Introducción

Refrigeración: instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado, crustáceos y moluscos por refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas.

La congelación: la ultracongelación y la conservación de los productos ultracongelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.

Otras conservas y semiconservas marinas y la industria conservera.

La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas.

Ejecutar las operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

Resumen