

Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos

Modalidad: Online

Duración: 56 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:

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