

# ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

Modalidad: curso e-Learning Duración: 6 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la reelaboración de pescados, crustáceos y moluscos y en función de su rendimiento óptimo.

## CONTENIDOS

1. Ubicación más adecuada y características técnicas del local. 2. Instalaciones frigoríficas y otras. 3. Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos. 4. Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos frescos y congelados.

