

Modalidad: curso e-Learning Duración: 7 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Diferenciar y describir los diferentes métodos y equipos de conservación y envasado 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

1. Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado, crustáceos y moluscos por refrigeración. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores. 2. La congelación: la ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación. 3. Otras conservas y semiconservas marinas y de la industria conservera. 4. La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas. 5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

