

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 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 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

UD1. Maquinaria y Equipos Básicos de Cocina Utilizados en la Preelaboración de Pescados Crustáceos y Moluscos. 1.1. Clasificación y descripción según características funciones y aplicaciones. 1.2. Ubicación y distribución. 1.3. Aplicación de técnicas procedimientos y modos de operación y control característicos. 1.4. Última generación de maquinaria batería y utillaje de cocina. UD2. Área de Preparación de la Zona para Pescados Crustáceos y Moluscos. 2.1. Ubicación más adecuada y características técnicas del local. 2.2. Instalaciones frigoríficas y otras. 2.3. Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados crustáceos y moluscos. 2.4. Almacenamiento y conservación de pescados crustáceos y moluscos frescos y congelados. UD3. Materias Primas. 3.1. Pescados: Definición. Distintas clasificaciones. 3.2. Estacionalidad de los pescados crustáceos y moluscos. 3.3. La acuicultura y sus principales productos. 3.4. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. 3.5. Especies más apreciadas. 3.6. Distintos cortes en función de su cocinado. 3.7. Crustáceos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas. 3.8. Moluscos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas. 3.9. Despojos y productos derivados de los pescados crustáceos y moluscos. 3.10. Las algas y su utilización. UD4. Regeneración de Pescados Crustáceos y Moluscos. 4.1. Definición. 4.2. Clases de técnicas y procesos. 4.3. Identificación de equipos asociados. 4.4. Fases de los procesos riesgos en la ejecución y control de resultados. 4.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración. UD5. Preelaboración de Pescados Crustáceos y Moluscos. 5.1. 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. 5.2. Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos según la especie. Otras preparaciones propias de la preelaboración. 5.3. Para consumir en crudo: en vinagre ceviche pescados marinados carpaccio ostras y de otras formas. UD6. Conservación de Pescados Crustáceos y Moluscos. 6.1. Refrigeración: Instalaciones Temperaturas. Tratamiento del pescado crustáceos y moluscos por refrigeración. Envasado.

adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores. 6.2. La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación. 6.3. ~~Otras conservas y semiconservas marinas y de la industria conservera.~~ 6.4. La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas. 6.5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.