

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

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

