

## Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos



**Área:** General  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 20 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Aprenderá las técnicas para elaborar y conservar pescados, crustáceos o moluscos con éxito. En la actualidad, en el mundo de la restauración, es muy importante conocer cómo desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de pescados, crustáceos o moluscos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

### CONTENIDOS

Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos 1 Preelaboración y conservación 1.1 Clasificación según características 1.2 Actividades: preelaboración y conservación 2 Area de preparación de la zona 2.1 Instalaciones frigoríficas 2.2 Actividades: area de preparación de la zona 3 Materias primas 3.1 Pescados 3.2 Estacionalidad de los pescados 3.3 La acuicultura y sus principales productos 3.4 Factores organolépticos 3.5 Especies más apreciadas 3.6 Distintos cortes en función de su cocinado 3.7 Crustáceos definiciones 3.8 Crustáceos 3.9 Moluscos 3.10 Despojos y productos derivados de los pescados 3.11 Las algas y su utilización 3.12 Actividades: materias primas 4 Regeneración de pescados 4.1 Definición 4.2 Clases de técnicas y procesos 4.3 Identificación de equipos asociados 4.4 Fases del proceso de regeneración 4.5 Realización de operaciones 4.6 Actividades: regeneración de pescados 5 Preelaboración de pescados 5.1 Limpieza de distintos pescados 5.2 Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos 5.3 Actividades: preelaboración de pescados 6 Conservación de pescados 6.1 Refrigeración 6.2 La congelación 6.3 Otras conservas 6.4 Salazones 6.5 Enlatados 6.6 Ahumados 6.7 Conservación al vacío 6.8 La conservación en cocina 6.9 Ejecución de operaciones necesarias 6.10 Ejecución de operaciones 6.11 Actividades: conservación de pescados 6.12 Cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 2