

Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (UF0064)

Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (UF0064)

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Unidad didáctica 1. 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.

Unidad didáctica 2. Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos

2.1 Ubicación más adecuada y características técnicas del local

© icaformación2026

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.

Unidad didáctica 3. 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.

© icaformación2026

Unidad didáctica 4. 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.

Unidad didáctica 5. 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 operaciones propias de la preelaboración.

5.3 Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, ostras, y de otras formas.

Unidad didáctica 6. Conservación de pescado, crustáceos y moluscos

6.1 Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado, crustáceos y moluscos por refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de las hortalizas frescas y setas: Envases adecuados

© icaformación2026

y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores.

6.2 La congelación: La ultra congelación y la conservación de los producto ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.

6.3 Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera:

6.3.1 Salazones

6.3.2 Enlatados

6.3.3 Ahumados

6.3.4 Al vacío

6.3.5 Platos cocinados

6.3.6 Otras.

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.

© icaformación2026