Código: 27036

Unidad Formativa:
UF0064 - Preelaboración y conservación pescados, crustáceos y moluscos

Módulo: MF0260_2 - PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0408 - COCINA

Modalidad: ONLINE

Duración: 60h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se 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 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desempeñar la preelaboración y la conservación de pescados, crustáceos y moluscos en cocina, con criterios de calidad, higiene y aprovechamiento, y se dirige a personas que desean incorporarse o progresar en el área de producción culinaria. A lo largo del recorrido se estudian la maquinaria y el utillaje de la zona de pescadería, la organización del área de preparación y las materias primas: pescados, crustáceos, moluscos, sus despojos y derivados, sus clasificaciones, su estacionalidad, la acuicultura y los indicadores organolépticos de frescura. El alumnado aprende a regenerar los productos, a aplicar las operaciones propias de la preelaboración, como la limpieza, el desespinado, los cortes, el bridado, el porcionado, el adobo y las preparaciones en crudo, y a conservarlos mediante refrigeración, congelación, semiconservas y escabeches, controlando temperaturas y resultados. La parte práctica y el control de la calidad ocupan un lugar central, de modo que los conocimientos se aplican sobre productos reales y en condiciones de seguridad. Al finalizar, el alumnado será capaz de organizar su puesto, seleccionar y preparar las materias primas y conservarlas correctamente, garantizando la calidad y la seguridad de las elaboraciones.

Contenidos

Módulo 1: Maquinaria, equipos y utillaje de la zona de pescadería
1.1 - Clasificación de los equipos según sus funciones y aplicaciones
1.2 - Criterios de ubicación y distribución en la zona de trabajo
1.3 - Modos de operación, control y seguridad en el manejo de la maquinaria
1.4 - Batería, utillaje y menaje específicos de la preelaboración
1.5 - Maquinaria de última generación y criterios de selección
1.6 - Mantenimiento básico, limpieza y puesta a punto de los equipos
Resumen del módulo 1
Módulo 2: El área de preparación y las instalaciones de conservación
2.1 - Ubicación y características técnicas del local de preelaboración
2.2 - Instalaciones frigoríficas y otros servicios auxiliares
2.3 - Herramientas y utensilios propios de la preelaboración
2.4 - Organización del puesto y flujo de trabajo
2.5 - Almacenamiento de pescados, crustáceos y moluscos frescos
2.6 - Conservación de productos congelados y control de existencias
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Las materias primas marinas
3.1 - El pescado: definición y clasificaciones
3.2 - Estacionalidad de pescados, crustáceos y moluscos
3.3 - La acuicultura y sus principales productos
3.4 - Factores organolépticos indicativos de la calidad y del estado de conservación
3.5 - Especies más apreciadas y cortes en función de su cocinado
3.6 - Crustáceos: clases, calidad y especies más valoradas
3.7 - Moluscos: clases, calidad y especies más valoradas
3.8 - Despojos, productos derivados y algas
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Regeneración de pescados, crustáceos y moluscos
4.1 - Concepto y finalidad de la regeneración
4.2 - Clases de técnicas y procesos de regeneración
4.3 - Equipos asociados a la regeneración
4.4 - Fases del proceso, riesgos en la ejecución y control de resultados
4.5 - Operaciones necesarias para regenerar los distintos productos
4.6 - Control de calidad y conservación posterior a la regeneración
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Técnicas de preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos
5.1 - Limpieza de los pescados según la especie
5.2 - Desespinado y cortes del pescado
5.3 - Bridado, brochetas, porcionado, picado, empanado y adobo
5.4 - Limpieza y preparaciones en crudo de los crustáceos
5.5 - Limpieza y preparaciones en crudo de los moluscos
5.6 - Preparaciones para consumo en crudo: marinados, ceviche, carpaccio y otras
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Conservación de pescados, crustáceos y moluscos

6.1 - Refrigeración: instalaciones, temperaturas y envases adecuados
6.2 - Tratamiento por refrigeración y control de temperaturas
6.3 - Congelación y ultra congelación de los productos
6.4 - Oxidación, otros defectos y correcta descongelación
6.5 - Otras conservas y semiconservas marinas
6.6 - La industria conservera y la presentación comercial
6.7 - Conservación en cocina: escabeches y otras preparaciones
Resumen del módulo 6