



FORMACIÓN PROFESIONAL CONTINUA

SECTOR: Alimentación

MANIPULACIÓN DE PESCADO Y MARISCO CONGELADO

MODALIDAD: Distancia

DURACIÓN: 50

CONTENIDO:

- 1.- Recepción de Pescados y Mariscos Congelados.
- 2.- Procesos que se Desarrollan durante la Congelación (Temperatura, Velocidad, Tiempo).
- 3.- Requisitos para Obtener un Buen Pescado Congelado.
- 4.- Descongelación Lenta y Rápida (Temperaturas; Velocidades: Condiciones Óptimas y Métodos).
- 5.- Manipulación de Pescados Congelados.
- 6.- Congelación. Proceso de Congelación. Condiciones Óptimas.
- 7.- Alteraciones de Pescados y Mariscos Congelados.
- 8.- Troceo de Pescados Congelados.
- 9.- Normas sobre Control de Calidad de Mariscos y Pescados Congelados.



TELÉFONO DE INFORMACIÓN GRATUITO
900 - 102 - 168



info@albant.net