



FORMACIÓN PROFESIONAL CONTINUA

SECTOR: Alimentación

MANIPULACIÓN DE PESCADO Y MARISCO FRESCO

MODALIDAD: Distancia

DURACIÓN: 50

CONTENIDO:

- 1.- Conocimiento de las Distintas Partes de los Mariscos y Pescados para su Óptimo Aprovechamiento.
- 2.- Técnicas de Presentación, Exposición y Manipulación del Pescado Fresco o Congelado.
- 3.- Manipulación de Pescados y Mariscos Frescos en la Pescadería (Descabezado, Eviscerado, Limpieza, Fileteado, ...) Según Especies y Clases de Pescados y Según Principales Aplicaciones Culinarias.
- 4.- Manipulación de Pescados Congelados.
- 5.- Técnicas de Lavado, Cortado, de Pescado y Mariscos.
- 6.- Manipulación de Mariscos Congelados.
- 7.- Manipulación de Mariscos Frescos.
- 8.- Técnicas de Eviscerado, Escamado de Pescados y Mariscos.
- 9.- Técnicas de Pelado, Fileteado o Troceado, de Pescados y Mariscos.
- 10.- Cocción de Crustáceos: Cantidades de Agua y Sal Según Tipo.
- 11.- Control de Tiempos y Temperaturas de Cocción.



TELÉFONO DE INFORMACIÓN GRATUITO
900 - 102 - 168



info@albant.net