

Manipulación de Pescado y Marisco Congelado

❖ Modalidad: Distancia.

❖ Duración: 76 horas.

❖ Objetivos:

Tratar adecuadamente pescados y mariscos congelados procediendo a su acondicionamiento en cámaras y arcones, así como llevando a cabo su manipulación y disposición para la venta.

❖ Contenidos:

Tema 1.- Recepción de Pescados y Mariscos Congelados.

Distribución de Productos Congelados. Carga, Descarga y Transporte. Envasado y Etiquetado.

Tema 2.- Procesos que se Desarrollan durante la Congelación (Temperatura, Velocidad, Tiempo).

El Proceso de Congelación. Cómo Influyen la Velocidad y la Temperatura de Congelación en la Calidad del Producto Congelado.

Tema 3.- Requisitos para Obtener un Buen Pescado Congelado.

Factores que Influyen en la Calidad del Pescado Congelado.

Tema 4.- Descongelación Lenta y Rápida (Temperaturas; Velocidades; Condiciones Óptimas y Métodos).

Velocidad de Descongelación. Métodos, Tiempos y Temperaturas de Descongelación. Observaciones Generales sobre los Métodos de Descongelación.

Tema 5.- Manipulación de Pescados Congelados.

Manipulación Correcta del Pescado y Marisco Congelado. Los Manipuladores de Alimentos.

Tema 6.- Congelación. Proceso de Congelación. Condiciones Óptimas.

Congelación. Proceso de Congelación. Métodos y Equipos de Congelación. Condiciones Óptimas según el Método.

Tema 7.- Alteraciones de Pescados y Mariscos Congelados.

Aspectos Negativos de la Congelación. Efectos de la Congelación en la Estabilidad Proteica.

Tema 8.- Troceo de Pescados Congelados.

Troceo de Pescados Congelados.

Tema 9.- Normas sobre Control de Calidad de Mariscos y Pescados Congelados.

Calidad de Mariscos y Pescados Congelados. Método para Comprobar la Temperatura del Producto.