

## Manipulación de Pescado y Marisco Fresco

❖ Duración: 76 horas.

❖ Objetivos:

Acondicionary manipular el pescadofresco, cortando, escamando, eviscerandoy fileteando para su posterior venta, así como la eliminaciónde los residuosy la manipulacióny manejo de los marisco frescos.

❖ Contenidos:

Tema 1.- Conocimientode las DistintasPartes de los Mariscos y Pescados para su ÓptimoAprovechamiento.  
Conocimiento de los Distintos Mariscos y Pescados para su Óptimo Aprovechamiento. Partes de Mariscos y Pescados.

Tema 2.- Técnicas de Presentación, Exposicióny Manipulación del Pescado Fresco o Congelado.

Tema 3.- Manipulación de Pescados y Mariscos Frescos en la Pescadería (Descabezado, Eviscerado, Limpieza, Fileteado, ...) SegúnEspecies y Clases de Pescadosy SegúnPrincipales AplicacionesCulinarias.  
Pescados Frescos o Refrigerados. Factores que Intervienen en la Conservación del Pescado Fresco. Requisitos Especiales para la Manipulación de Productos Pesqueros en las Pescaderías. Manipulación del Pescado. Partes Comerciales de los Productos de la Pesca, SegúnPrincipales AplicacionesCulinarias.

Tema 4.- Manipulaciónde Pescados Congelados.

Tema 5.- Técnicas de Lavado, Cortado, de Pescado y Mariscos.

Tema 6.- Manipulaciónde Mariscos Congelados.  
Introducción. Llenado de las Vitrinas Frigoríficas. Mariscos que se Pueden Vender Congelados. Congelación, Almacenamientoy Distribuciónde ProductosCongelados.

Tema 7.- Manipulaciónde Mariscos Frescos.

Características que Debe Poseer el Marisco Fresco. Venta de Mariscos Frescos o Vivos. Talla Mínima de los Mariscos para su Captura y Venta. Etiquetado del Marisco. Manipulación del Marisco.

Tema 8.- Técnicas de Eviscerado, Escamado de Pescados y Mariscos.

Técnicas de Escamado de Pescados y Mariscos. Técnicas de Eviscerado de Pescados y Mariscos.

Tema 9.- Técnicas de Pelado, Fileteado o Troceado, de Pescados y Mariscos.

Técnicas de Pelado de Pescados y Mariscos. Técnicas de Fileteado o Troceado de Pescado y Mariscos.

Tema 10.- Cocciónde Crustáceos: Cantidadesde Aguay Sal SegúnTipo.

Tema 11.- Control de Tiempoy Temperaturas de Cocción.