

## Manipulación de Pescado y Marisco Fresco

❖ Duración: **80** horas.

❖ Objetivos:

Acondicionar y manipular el pescado fresco, cortando, escamando, eviscerando y fileteando para su posterior venta, así como la eliminación de los residuos y la manipulación y manejo de los mariscos frescos.

❖ Contenidos:

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

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

Tema 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.  
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, Según Principales Aplicaciones Culinarias.

Tema 4.- Manipulación de Pescados Congelados.

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

Tema 6.- Manipulación de Mariscos Congelados.  
Introducción. Llenado de las Vitrinas Frigoríficas. Mariscos que se Pueden Vender Congelados. Congelación, Almacenamiento y Distribución de Productos Congelados.

Tema 7.- Manipulación de 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.- Cocción de Crustáceos: Cantidades de Agua y Sal Según Tipo.

Tema 11.- Control de Tiempos y Temperaturas de Cocción.