

## Duración

50 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

- ☑ **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.
  
- ☑ **Técnicas de Presentación, Exposición y Manipulación del Pescado Fresco o Congelado.**
  
- ☑ **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.
  
- ☑ **Manipulación de Pescados Congelados.**
  
- ☑ **Técnicas de Lavado, Cortado, de Pescado y Mariscos.**
  
- ☑ **Manipulación de Mariscos Congelados.**
  - ✓ Introducción.
  - ✓ Llenado de las Vitrinas Frigoríficas.
  - ✓ Mariscos que se Pueden Vender Congelados.
  - ✓ Congelación, Almacenamiento y Distribución de Productos Congelados.
  
- ☑ **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.
  
- ☑ **Técnicas de Eviscerado, Escamado de Pescados y Mariscos.**
  - ✓ Técnicas de Escamado de Pescados y Mariscos.
  - ✓ Técnicas de Eviscerado de Pescados y Mariscos.
  
- ☑ **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.
  
- ☑ **Cocción de Crustáceos: Cantidades de Agua y Sal Según Tipo.**
  
- ☑ **Control de Tiempos y Temperaturas de Cocción.**