

Paraninfo

UF0064 - Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos



Editorial: Paraninfo

Autor: RAQUEL HERREROS GONZÁLEZ,
TOMÁS MAYORDOMO FELIU, ASIER
MAZORRIAGA RAMA

Clasificación: Certificados Profesionales >
Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 224

ISBN 13: 9788428364126

ISBN 10: 8428364125

Precio sin IVA: \$ 500.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 500.00 Mxn

Fecha publicación: 30/08/2024

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0064) *Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos*, incluida en el Módulo Formativo (MF0260_2) *Preelaboración y conservación de alimentos*, correspondiente al Certificado Profesional (HOTR0408) *Cocina*, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto.

En él se explica cómo manipular toda clase de alimentos extraídos del mar, productos indispensables en la cocina. A lo largo de los capítulos se profundiza en el origen, la preelaboración, la preparación, las cualidades y las variedades de los diferentes pescados, crustáceos y moluscos, así como en las aplicaciones más adecuadas según el plato que se desee realizar. Se comienza explicando la maquinaria y los equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos, y se prosigue con el estudio del área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos, el análisis de las materias primas, el de la regeneración de pescados, crustáceos y moluscos, la fase de preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos, y, por último, la conservación de pescados, crustáceos y moluscos.

Además, cada capítulo cuenta con numerosos cuadros, figuras e imágenes de las diferentes materias primas que llegan cada día del mercado para la realización de los mejores platos. También ofrece útiles actividades finales para repasar y afianzar los conocimientos adquiridos.

Asimismo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado es claro y sencillo para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible.

Por ello, esta obra es una herramienta utilísima e imprescindible tanto para alumnos y profesores como para

todos aquellos que deseen iniciarse o profundizar en el apasionante mundo de la cocina.

Los autores son profesionales del sector de la Hostelería y el Turismo y están especializados tanto en cocina y gastronomía como en pastelería. Cuentan con un amplio bagaje en el sector de la restauración y actualmente son profesores de Formación Profesional de los Ciclos Formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de grado superior de Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

Índice

1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos

Introducción

- 1.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
- 1.2. Ubicación y distribución
- 1.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos
- 1.4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

2. Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos

Introducción

- 2.1. Ubicación más adecuada y características técnicas del local
- 2.2. Instalaciones frigoríficas y otras
- 2.3. Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos
- 2.4. Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos frescos y congelados

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

3. Materias primas

Introducción

- 3.1. Pescados: definición. Distintas clasificaciones
- 3.2. Estacionalidad de los pescados, crustáceos y moluscos
- 3.3. La acuicultura y sus principales productos
- 3.4. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación
- 3.5. Especies más apreciadas
- 3.6. Distintos cortes en función de su cocinado
- 3.7. Crustáceos: definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas
- 3.8. Moluscos: definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas
- 3.9. Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos
- 3.10. Las algas y su utilización

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

4. Regeneración de pescados, crustáceos y moluscos

Introducción

4.1. Definición

4.1.1. Objetivo general en la regeneración

4.2. Clases de técnicas y procesos

4.2.1. Procesos de la regeneración de los pescados, crustáceos y moluscos

4.3. Identificación de equipos asociados

4.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

4.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

5. Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos

Introducción

5.1. Limpieza de distintos pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes. Otras operaciones propias de la preelaboración: brizado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras

5.2. Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos según la especie. Otras operaciones propias de la preelaboración

5.3. Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, ostras, y de otras formas

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

6. Conservación de pescado, crustáceos y moluscos

Introducción

6.1. Refrigeración: instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado, crustáceos y moluscos por refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas

6.2. Conservación del pescado, crustáceos y moluscos: envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores

6.2.1. La congelación: la ultracongelación y la conservación de los productos ultracongelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación

6.2.2. Otras conservas y semiconservas marinas y la industria conservera

Salazones

Enlatados

Ahumados

Al vacío

Platos cocinados

Otras

6.2.3. La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas

6.2.4. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

Comercial

Norma Amezola

norma.amezola@paraninfo.mx

52 1 56 2575 0552

Nancy Ochoa

nancy.ochoa@paraninfo.mx

521 81 8362 1055

Administración:

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649