

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Describir las operaciones de preelaboración de diferentes pescados, crustáceos y moluscos y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización. Describir y clasificar los cortes más usuales y con denominación propia asociadas a diferentes géneros utilizados en elaboraciones culinarias, indicando sus características comerciales y sus aplicaciones culinarias.

### Contenido

1. Limpieza de distintos pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras.
2. Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos según la especie. Otras preparaciones propias de la preelaboración.
3. Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, ostras, y de otras formas.