



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1227 Elaboración de Cocinados de Pescado

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es necesario conocer los diferentes campos en la pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura, dentro del área profesional productos de la pesca. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la elaboración de cocina de pescado.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS, PRECOCINADOS Y COCINADOS DE PESCADO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MASAS Y CONCENTRADOS PROTEICOS DEL PESCADO

1. Surimi. Técnicas de fabricación y aplicaciones comerciales
2. Tratamiento del pescado crudo para la fabricación del surimi. Almacenamiento y manejo de la materia prima. Extracción. Lavado con agua. Eliminación del exceso de agua. Tamizado. Picado
3. Aditivos crioprotectores y emulsionantes
4. Amasado, mezclado y emulsionado de productos de la pesca

5. Control de calidad del surimi congelado: humedad, pH, detección de impurezas, capacidad de gelificación
6. Gelificación, producción de Kamaboko
7. Operaciones de moldeo, aplicaciones, parámetros y control de moldeo
8. Suwari, modori y productos de picado de pescados y mariscos
9. Procedimientos de pasteurización. Fundamentos y utilización

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ENVASADO Y DE EMBALAJE EN LA INDUSTRIA DE COCINADOS DE PESCADO

1. Manipulación y preparación de envases
2. Procedimientos de llenado
3. Sistemas de cerrado
4. Comprobaciones durante el proceso y al producto final
5. Maquinaria de envasado: funcionamiento, preparación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, manejo
6. Conservación en atmósferas modificadas
7. Etiquetado: técnicas de colocación y fijación
8. Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación, manejo, mantenimiento de primer nivel

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE PLATOS COCINADOS Y PREPARADOS DE PESCADO

1. Aditivos, especies y condimentos de cocina utilizados en los platos cocinados y precocinados
2. Técnicas de cocina
3. Moldeo, relleno y formado
4. Pastas finas o emulsiones. Obtención de la emulsión
5. Emulsionado: patés y pastas finas
6. Platos preparados: empanados, palitos, rellenos, pasteles
7. Operaciones de elaboración. Fritura, cocción, escabeche, emulsionado
8. ? Fritura de los productos del pescado: características, aceites y maquinaria. Controles del aceite de fritura

9. Operaciones de elaboración de platos preparados: rebozado, enharinado, empanado, relleno, horneado, montaje. Fórmulas, maquinaria específica
10. Elaboración de salsas
11. Envasado de los platos precocinados, nuevas formas de presentación
12. Envasado en atmósferas protectoras
13. Conservación de platos preparados



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es