

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Regeneración de pescados, crustáceos y moluscos.

Duración: 5h

Modalidad: Online

Objetivo

- Efectuar las operaciones de regeneración que precisan pescados, crustáceos y moluscos de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración. Deducir necesidades de preelaboración de cualquier pescado, crustáceo y molusco de acuerdo con determinadas aplicaciones culinarias o determinados planes de producción y comercialización.

Contenido

1. Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.