

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	Duración	60
		Específico	
Código	UF0064		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Cocina	Nivel	2
Módulo formativo	Preelaboración y conservación de alimentos	Duración	190
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Preelaboración y conservación de vegetales y setas	Duración	60
	Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza		70

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP4 de la UC0260_2, en cuanto se refiere a pescados, crustáceos y moluscos.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos y en función de su rendimiento óptimo.
- CE1.1 Describir todo tipo de útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, explicando funciones, normas de utilización, resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.
- CE1.2 Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.
- CE1.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas.
- CE1.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- CE1.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios
- C2: Analizar los pescados, crustáceos y moluscos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
- CE2.1 Identificar y caracterizar pescados, crustáceos y moluscos describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración y sus necesidades de conservación.
- CE2.2. Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de los pescados, crustáceos y moluscos, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.
- CE2.3 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.
- C3: 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.
- CE3.1 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.
- CE3.2 Efectuar las operaciones de regeneración que precisan pescados, crustáceos y moluscos de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.
- CE3.3 Deducir necesidades de preelaboración de cualquier pescado, crustáceo y molusco de acuerdo con determinadas aplicaciones culinarias o determinados planes de producción y comercialización.
- CE3.4 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
- CE3.5 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.
- CE3.6 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en las operaciones de preelaboración para obtener el nivel de calidad deseado.
- CE3.7 Justificar el método y lugar de conservación de los pescados, crustáceos y moluscos preelaborados teniendo en cuenta el destino o consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y las normas higiénico-sanitarias.

CE3.9 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de pescados, crustáceos y moluscos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CE4.1 Diferenciar y describir los diferentes métodos y equipos de conservación y envasado.

CE4.2 Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los pescados, crustáceos y moluscos manipulados en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas o aportadas y destino o consumo asignados.

CE4.3 Efectuar las operaciones necesarias para el proceso de conservación de este tipo de géneros.

CE4.4 Aplicar normas de control, establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminedo.

CE4.5 Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta el destino o consumo asignados, las características derivadas del sistema adoptado y la normativa higiénico-sanitaria.

CE4.6 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Contenidos

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

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

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

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

3. Materias primas

- Pescados: Definición. Distintas clasificaciones.
- Estacionalidad de los pescados, crustáceos y moluscos.
- La acuicultura y sus principales productos.
- Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación.
- Especies más apreciadas.
- Distintos cortes en función de su cocinado.
- Crustáceos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
- Moluscos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
- Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos.
- Las algas y su utilización.

4. Regeneración de pescados crustáceos y moluscos

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

5. Preelaboración de pescados crustáceos y moluscos

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

6. Conservación de pescado, crustáceos y moluscos

- Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado, crustáceos y moluscos por refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas.
- Conservación de las hortalizas frescas y setas: Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores.
- La congelación: La ultra congelación y la conservación de los producto ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
- Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera:
 - Salazones
 - Enlatados
 - Ahumados
 - Al vacío
 - Platos cocinados
 - Otras.
- La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas
- Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Criterios de acceso

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Cocina.