

## Duración

50 horas

## Objetivos

Tratar adecuadamente pescados y mariscos congelados procediendo a su acondicionamiento en cámaras y arcones, así como llevando a cabo su manipulación y disposición para la venta.

## Contenidos

- ☑ **Recepción de Pescados y Mariscos Congelados.**
  - ✓ Distribución de Productos Congelados.
  - ✓ Carga, Descarga y Transporte. Envasado y Etiquetado.
  
- ☑ **Procesos que se Desarrollan durante la Congelación (Temperatura, Velocidad, Tiempo).**
  - ✓ El Proceso de Congelación.
  - ✓ Cómo Influyen la Velocidad y la Temperatura de Congelación en la Calidad del Producto Congelado.
  
- ☑ **Requisitos para Obtener un Buen Pescado Congelado.**
  - ✓ Factores que Influyen en la Calidad del Pescado Congelado.
  
- ☑ **Descongelación Lenta y Rápida (Temperaturas; Velocidades: Condiciones Óptimas y Métodos).**
  - ✓ Velocidad de Descongelación.
  - ✓ Métodos, Tiempos y Temperaturas de Descongelación.
  - ✓ Observaciones Generales sobre los Métodos de Descongelación.
  
- ☑ **Manipulación de Pescados Congelados.**
  - ✓ Manipulación Correcta del Pescado y Marisco Congelado.
  - ✓ Los Manipuladores de Alimentos.
  
- ☑ **Congelación. Proceso de Congelación. Condiciones Óptimas.**
  - ✓ Congelación.
  - ✓ Proceso de Congelación.
  - ✓ Métodos y Equipos de Congelación.
  - ✓ Condiciones Óptimas según el Método.
  
- ☑ **Alteraciones de Pescados y Mariscos Congelados.**
  - ✓ Aspectos Negativos de la Congelación.
  - ✓ Efectos de la Congelación en la Estabilidad Proteica.
  
- ☑ **Troceo de Pescados Congelados.**
  - ✓ Troceo de Pescados Congelados.

- ☑ **Normas sobre Control de Calidad de Mariscos y Pescados Congelados.**
  - ✓ Calidad de Mariscos y Pescados Congelados.
  - ✓ Método para Comprobar la Temperatura del Producto.