

# Formas de preparação e consumo do pescado

Criada em 2013-01-22

**DESIGNAÇÃO DA UFCD:** Formas de preparação e consumo do pescado

**CÓDIGO DA UFCD:** 7761

**CARGA HORÁRIA:** 25 horas

**PONTOS DE CRÉDITO:** 2.25

## Objetivos

- Identificar os utensílios, equipamentos e tipos de corte adequados ao processo de preparação do pescado.
- Efetuar a preparação do pescado de acordo com a espécie e sua utilização nas diferentes indústrias.
- Identificar os tipos de aplicações culinárias para os diferentes tipos de pescado.

## Conteúdos

- Formas de preparação
  - Utensílios e equipamentos
    - Utensílios de corte
  - Equipamentos de transformação
- Preparação de peixe fresco
  - Transformação: Tipos de cortes
  - Cortes vs aplicação culinária
- Preparação de marisco fresco
  - Preparação de bivalves
  - Preparação de crustáceos
  - Métodos de conservação
- Preparação de gastrópodes terrestres e marinhos
  - Formas de preparação: limpeza, remoção de casca
  - Métodos de conservação
  - Métodos de acondicionamento
- Preparação de pescado congelado
  - Transformação: Tipos de cortes
  - Cortes vs aplicação culinária
- Preparação de pescado salgado seco

- Tipos de peixe
- Métodos de demolha
- Transformação: Tipos de cortes
- Cortes vs aplicação culinária
- Preparação de pescado fumado
  - Tipos de peixe
  - Tipos de fumagem
  - Transformação: Tipos de cortes
- Formas de consumo
  - Em cru
    - Tipos de peixes
    - Aplicações
    - Marinadas
    - Sushi
    - Ceviche
  - Fumados
    - Aplicações
      - Saladas
      - Massas
      - Entradas
      - Combinações com outros alimentos
  - Cozinhados
    - Tipos de peixe
    - Aplicações
      - Fritos
      - Cozidos
      - Assados
      - Grelhados
      - Gratinados
      - Estufados (caldeiradas, massadas e arroz)
  - Salgado
    - Aplicações
      - Fritos
      - Cozidos
      - Assados

- Grelhados
- Gratinados
- Estufados (caldeiradas, massadas e arroz)
- Secos
  - Aplicações
    - Fritos
  - Cozidos
  - Assados
  - Grelhados
  - Gratinado
  - Estufados (caldeiradas, massadas e arroz)

## Qualificações

- 341340 - Técnico/a de Distribuição
- 541098 - Operador/a de Transformação do Pescado
- 341339 - Operador/a de Distribuição

## Ligações úteis

- › ANQEP (<http://www.anqep.gov.pt/default.aspx?e=1>)
- › IEFP (<https://www.iefp.pt/>)
- › DGEstE (<https://www.dgeste.mec.pt/>)
- › DGERT (<https://www.dgert.gov.pt/>)
- › Portal Qualifica (<https://www.qualifica.gov.pt>)
- › Portal da Oferta Formativa (<https://www.ofertaformativa.gov.pt/>)

- › Cedefop (<http://www.cedefop.europa.eu/pt>)
- › Skills Panorama (<https://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en>)
- › OIT (<https://www.ilo.org/public/portugue/region/eurpro/lisbon/htm>)
- › OCDE (<http://www.oecd.org/>)
- › União Europeia ([https://europa.eu/european-union/index\\_pt](https://europa.eu/european-union/index_pt))

## Contactos


📍 Av. 24 de Julho, nº138, 1399-026 Lisboa

☎ +351 213 943 700

✉ [anqep@anqep.gov.pt](mailto:anqep@anqep.gov.pt) (<mailto:anqep@anqep.gov.pt>)

 (<https://pt-pt.facebook.com/ANQEP/>)  (<https://twitter.com/anqep>)

 (<https://www.instagram.com/anqep.ip/>)

 ([https://www.youtube.com/channel/UC7\\_z025LdbVnMefukPaD8eA](https://www.youtube.com/channel/UC7_z025LdbVnMefukPaD8eA))

---

AVISOS LEGAIS (/avisosLegais)

© Copyright 2008-2025 Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional, I.P.

 **REPÚBLICA  
PORTUGUESA** (<https://www.portugal.gov.pt>)

 **ANQEP**  
AGÊNCIA NACIONAL  
PARA A QUALIFICAÇÃO E O  
ENSINO PROFISSIONAL, I.P. (<https://www.anqep.gov.pt/>)

Cofinanciado pela  
União Europeia

