

Preparação e confeção de peixes e mariscos

Criada em 2013-04-29

DESIGNAÇÃO DA UFCD: Preparação e confeção de peixes e mariscos

CÓDIGO DA UFCD: 8291

CARGA HORÁRIA: 50 horas

PONTOS DE CRÉDITO: 4.5

Objetivos

- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações.
- Preparar peixes e mariscos.
- Confeccionar peixes e mariscos e respetivas guarnições.
- Empratar e decorar peixes e mariscos.
- Acondicionar e conservar peixes e mariscos.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Principais variedades e épocas de captura de peixes e mariscos
 - Peixes de mar
 - Peixes de rio
 - Crustáceos
 - Moluscos
- Tecnologia de matérias-primas
 - Variedades
 - Utilizações (cozer, fritar, grelhar e outros)
 - Tipos de peixe (fresco, seco, congelado e outros)
 - Tipos de crustáceos (lagostas, lagostins, santolas, camarões, outros)
 - Tipos de moluscos (ameijoas, mexilhões, ostras, búzios, outros)
- Receitas e fichas técnicas
 - Capitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de peixes e mariscos

- Manuseamento e preparação de utensílios e material
- Verificação do estado de frescura dos peixes e mariscos
- Seleção e capitação das matérias-primas
- Preparação (lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, despinhar)
- Tipos de cortes e divisão em porções (postas, filetes, medalhões, supremos, tranches, goujonnettes, outros)
- Pesagens e capitações
- Técnicas de confeção de peixes e mariscos
 - Cozer a vapor
 - Cozer em "court-bouillon"
 - Fritar
 - Panar
 - Grelhar
 - Escalfar
 - Assar
 - Ao sal
 - Saltear
 - Gratinar
 - Outros
- Preparação e confeção de guarnições de peixes e mariscos
- Técnicas de regeneração de pratos de peixe e marisco (preparados industriais e pré-cozinhados)
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação de peixes e mariscos
 - Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "cook chill" e "coock freeze")
 - Medição de temperaturas e pressões
 - Tempo de conservação
 - Correção dos desvios ocorridos
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

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)

Contactos

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

☎ +351 213 943 700

✉ 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)

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

