

(HOTR079PO) Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos



Área: Cocina
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 600.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
 [Tienda online](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Aplicar las distintas técnicas culinarias en la elaboración, presentación y regeneración de platos preparados a base de pescados, crustáceos y moluscos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las características de la maquinaria utilizada en las elaboraciones de pescados, crustáceos y moluscos.
- Explicar las características de los principales elementos de la batería de cocina.
- Estudiar el utillaje y las herramientas que se utilizan en las elaboraciones de pescados, crustáceos y moluscos.
- Explicar la composición, elaboración y usos de los fondos elaborados con pescados.
- Estudiar cómo se elaboran los coulis, salsas, mantequillas compuestas y farsas, elaboradas para pescados, crustáceos y moluscos.
- Conocer los fondos y bases industriales elaboradas con pescados, crustáceos y moluscos.
- Enumerar las algas marinas y su utilización en la cocina.
- Saber aplicar las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.
- Conocer las principales técnicas de cocinado
- Saber aplicar de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.
- Explicar cómo cocinar algunos de los platos más divulgados elaborados con pescados, crustáceos y moluscos.
- Conocer las salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar los platos de pescados, crustáceos y moluscos.
- Conocer los factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



- Estudiar el montaje en fuente, en plato y otros recipientes.
- Exponer los adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.
- Conocer el significado de regeneración en cocina.
- Explicar las clases de técnicas y procesos asociados a la regeneración.
- Identificar los equipos asociados a la regeneración.
- Estudiar las fases de los procesos, los riesgos en la ejecución y el control de resultados.
- Exponer las operaciones necesarias para la regeneración.
- Explicar el sistema cook-chill y su fundamento.
- Conocer los platos preparados: su definición y las distintas clases, así como los platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

CONTENIDOS

1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
2. Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos.
3. Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.
4. Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos.
5. Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.
6. Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

Total libertad de horarios para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

Hacer para aprender, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com
TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>