

Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: 30.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

-Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con pescados, crustáceos y moluscos.

-Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar pescados, crustáceos y moluscos y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.

-Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de pescados, crustáceos y moluscos para su uso o consumo posterior.

-Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de pescados, crustáceos y moluscos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.

- 1.1 Características de la maquinaria utilizada.
- 1.2 Batería de cocina.
- 1.3 Utillaje y herramientas.

Unidad didáctica 2. Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos.

####

- 2.1 Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- 2.2 Otras preparaciones básicas y su utilización (coulis, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos.)
- 2.3 Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.
- 2.4 Algas marinas y su utilización.
- 2.5 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

Unidad didáctica 3. Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.

- 3.1 Principales técnicas de cocinado
 - 3.1.1 Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
 - 3.1.2 Freír en aceite
 - 3.1.3 Saltear en aceite y en mantequilla.
 - 3.1.4 Hervir y cocer al vapor.
 - 3.1.5 Cocer en caldo corto o court bouillon
 - 3.1.6 Bresear.
 - 3.1.7 En papillote.
- 3.2 Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

Unidad didáctica 4. Platos elementales a base pescados, crustáceos y moluscos.

- 4.1 Platos calientes y fríos elementales más divulgados.
- 4.2 Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

Unidad didáctica 5. Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.

- 5.1 Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.
- 5.2 Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
- 5.3 Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

Unidad didáctica 6. Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

- 6.1 Regeneración: Definición.
- 6.2 Clases de técnicas y procesos.
- 6.3 Identificación de equipos asociados.
- 6.4 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 6.5 Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- 6.6 El sistema cook-chill y su fundamento.
- 6.7 Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

METODOLOGIA

- **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 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. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **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.