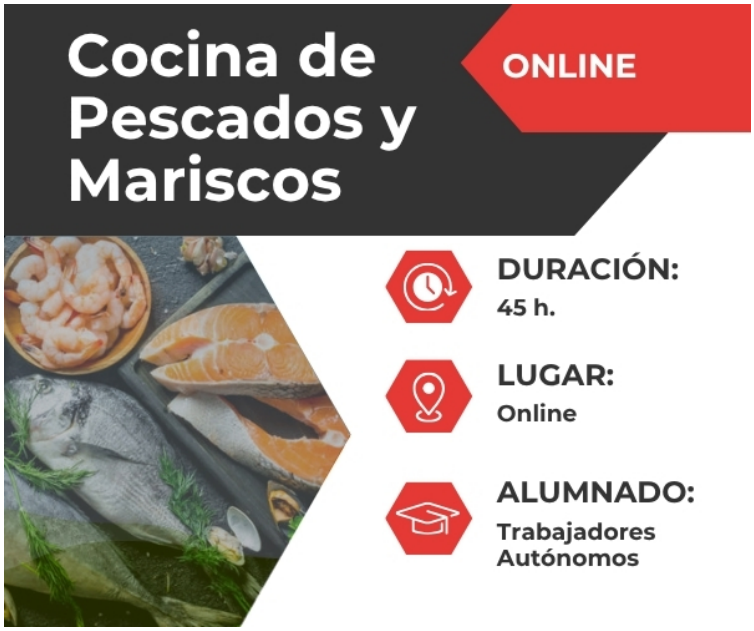

COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS (HOTR0017)

Aprende a reconocer, preparar y cocinar correctamente las principales variedades de **pescados y mariscos**, aprovechando sus características para elaborar diferentes propuestas gastronómicas. Con el curso **HOTR0017 – Cocina de pescados y mariscos** conocerás las distintas especies disponibles en el mercado y los criterios fundamentales para su selección, manipulación y utilización en cocina.
Durante la formación aprenderás las principales **técnicas de preparación, conservación y elaboración de pescados y mariscos**, desde las operaciones previas de limpieza y acondicionamiento hasta la aplicación de distintos métodos de cocción. Conocerás cómo trabajar estos productos de forma adecuada para elaborar platos variados, cuidando tanto el proceso culinario como el resultado final.

Además, adquirirás conocimientos sobre **higiene y seguridad alimentaria, gestión medioambiental y prevención de riesgos en cocina**. Una formación práctica para ampliar tus recursos culinarios y mejorar tus habilidades en la preparación y elaboración de platos de pescado y marisco dentro del ámbito de la hostelería y la restauración.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 225 €

Categorías: Online
Etiquetas: Hostelería

CONTENIDOS

Módulo 1

1- Realización de platos con pescados y mariscos.

- Clasificación de pescados y mariscos: principales variedades y especies existentes y su presentación en el mercado.
- Uso de maquinaria, batería utillaje y herramientas utilizadas en los platos con pescado y marisco.

2- Preelaboración de pescados.

- Limpieza de distintos pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes
- Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras.
- Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, y de otras formas.

3- Preelaboración de mariscos.

- Limpieza y porcionamiento de mariscos
- Preparación para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, marinados, carpaccio y de otras formas

4- Conservación de pescados y mariscos.

Módulo 2

1- Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos

2- Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad

3- Manipulación de alimentos. Higiene y salud alimentaria

4- Sensibilización hacia las condiciones higiénico-sanitarias óptimas, y sobre las implicaciones en la salud de la no implementación de las normas.

5- Concienciación hacia la importancia del cumplimiento de las medidas de seguridad, que pueden evitar accidentes, y son un elemento fundamental de protección de trabajadores y clientes en la cotidianidad y en situaciones de emergencia.

6- Concienciación ante la necesidad del reciclaje, reutilización y reducción de residuos

7- Compromiso hacia el ahorro, empresarial, por un lado y social por otro, a través de la implementación de actuaciones tendentes a reducir consumos energéticos y de agua

8- Integración de los aspectos profesionales y medioambientales de un modo cotidiano, de forma que se dé una dimensión medioambiental responsable a cada una de las actuaciones

9- Aplicación de buenas prácticas medioambientales en cocina

10- Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral

METODOLOGÍA

La formación se realiza 100 % online a través de nuestro campus virtual, en modalidad asíncrona, lo que permite al alumnado organizar sus tiempos de estudio dentro de los plazos establecidos.
Sesiones de tutoría
El alumnado dispone de un/a tutor/a online al que puede consultar dudas a través de la mensajería interna de la plataforma, correo electrónico y/o foros de consulta, recibiendo respuesta y acompañamiento durante todo el curso.
Sistema de evaluación
La evaluación es continua y se realiza íntegramente online mediante cuestionarios, actividades prácticas y pruebas de evaluación al finalizar los temas o unidades. No se realizan exámenes presenciales.
Requisitos técnicos
Es necesario disponer de ordenador, tablet (o incluso teléfono móvil), con navegador actualizado, conexión a internet estable y, recomendable, auriculares o altavoces para el seguimiento de los contenidos.
Material didáctico y recursos
Todo el material didáctico está disponible en la plataforma online (temarios, recursos descargables, actividades, vídeos, enlaces de interés, etc.), accesible en cualquier momento dentro del periodo de impartición

SALIDAS PROFESIONALES

-Chefs
-Cocineros asalariados
-Directores y gerentes de bares, cafeterías y similares
-Camareros y cocineros propietarios
-Camareros asalariados
-Camareros y cocineros propietarios
-Camareros, en general