Código: 27031

Unidad Formativa:
UF0067 - Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

Módulo: MF0261_2 - PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0408 - COCINA

Modalidad: ONLINE

Duración: 60h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desarrollar las elaboraciones básicas y los platos elementales característicos de la cocina de pescados, crustáceos y moluscos, dominando los recursos materiales y las técnicas que intervienen en su preparación. El alumnado aprende a seleccionar y manejar la maquinaria, la batería, el utillaje y las herramientas propias de este ámbito, y a preparar los fondos, bases, salsas, mantequillas compuestas y demás elaboraciones de soporte que permiten aprovechar el producto marino. Se presta una atención especial a la aplicación de las distintas técnicas de cocinado según la especie, a la confección de platos fríos y calientes con sus salsas y guarniciones y al cuidado de la presentación y la decoración, tanto en fuente como en el emplatado individual. El recorrido se completa con la regeneración de platos preparados y el sistema cook-chill, incluyendo los equipos asociados, las fases del proceso y el control de los resultados. Al finalizar, el alumnado será capaz de organizar y ejecutar con autonomía elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos, aplicando la técnica adecuada en cada caso y cuidando la calidad y la presentación del producto final.

Contenidos

Módulo 1: Maquinaria, batería, utillaje y herramientas para las elaboraciones con pescados, crustáceos y moluscos
1.1 - Características y prestaciones de la maquinaria de cocina
1.2 - Criterios de selección y mantenimiento de los equipos
1.3 - La batería de cocina: materiales, formatos y usos
1.4 - Utillaje específico para pescados, crustáceos y moluscos
1.5 - Herramientas de corte, limpieza y preparación del producto
1.6 - Organización del puesto y buenas prácticas de uso
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Fondos, bases y preparaciones básicas con pescados, crustáceos y moluscos
2.1 - Composición y elaboración de fondos de pescado
2.2 - Factores que condicionan la elaboración de fondos y su aprovechamiento
2.3 - Coulís, salsas y mantequillas compuestas
2.4 - Farsas y otras preparaciones básicas complementarias
2.5 - Fondos y bases industriales de pescados, crustáceos y moluscos
2.6 - Las algas marinas y sus aplicaciones culinarias
2.7 - Técnicas y controles en la obtención de fondos, sopas y salsas
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos
3.1 - Fundamentos y parámetros de las técnicas de cocinado
3.2 - Cocinado en medio líquido: hervido, escalfado y al vapor
3.3 - Cocinado en medio graso: fritura, salteado y plancha
3.4 - Cocinado en medio seco: horno, brasa y parrilla
3.5 - Aplicación de cada técnica según la especie y el producto
3.6 - Control del punto de cocción y corrección de resultados
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos
4.1 - Platos calientes elementales más divulgados
4.2 - Platos fríos elementales y preparaciones de temporada
4.3 - Salsas para acompañar platos de pescados, crustáceos y moluscos
4.4 - Guarniciones y acompañamientos adecuados
4.5 - Otras preparaciones complementarias
4.6 - Secuenciación y organización de las elaboraciones
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Presentación y decoración de platos con pescados, crustáceos y moluscos
5.1 - Factores que determinan la presentación y la decoración
5.2 - Montaje en fuente y emplatado individual
5.3 - Otros recipientes y soportes de servicio
5.4 - Adornos y acompañamientos más representativos
5.5 - Equilibrio visual, color y proporciones en el plato
5.6 - Conservación de la presentación hasta el servicio
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

6.1 - La regeneración: definición y finalidad
6.2 - Clases de técnicas y procesos de regeneración
6.3 - Equipos asociados a la regeneración
6.4 - Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
6.5 - Realización y control de las operaciones de regeneración
6.6 - El sistema cook-chill y su fundamento
6.7 - Platos preparados: definición, clases y elaboraciones con pescados, crustáceos y moluscos
Resumen del módulo 6