

Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (UF0067)

Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (UF0067)

Duración: 60 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: e-learning

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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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 (coulís, 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

© icaformación2026

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

© icaformación2026