

Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos. HOTR0408 - Cocina

Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos. HOTR0408 - Cocina

Duración: 60 horas

Precio: 375 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Adquirir conocimientos para poder trabajar y desarrollar elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos. Conocer tanto los procesos básicos de ejecución para realizar platos elementales como para las elaboraciones, guarniciones, salsas y complementos para pescados, crustáceos y moluscos. Diferenciar los distintos tipos de especies que nos brinda el mercado y saber aplicar las técnicas de cocinado más idóneas a cada una de ellas. Adquirir conocimientos para el emplatado y presentación de menús elaborados con pescado, crustáceos y moluscos. Tener conocimientos sobre la regeneración para estos productos, sabiendo identificar los equipos asociados y conocer los fundamentos del sistema Cook & Chill y Cook & Freeze

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:

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

Características de la maquinaria utilizada.

Batería de cocina.

Utillaje y herramientas.

Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos

Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados y crustáceos. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.

Otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos).

Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.

Algas marinas y su utilización.

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos,

© icaformación2026

sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos

Principales técnicas de cocinado.

Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos

Platos calientes y fríos elementales más divulgados.

Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos

Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y moluscos.

Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.

Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

Regeneración: definición.

Clases de técnicas y procesos.

Identificación de equipos asociados.

© icaformación2026

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

El sistema cook & chill y su fundamento.

Platos preparados: definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

© icaformación2026