HOTR0069. TÉCNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

SKU: PS_HOTR0069
Horas: 80

OBJETIVOS

- Adquirir el conocimiento para la elaboración de preparaciones básicas y el empleo de la maquinaria y utillaje pertinente.
- Comprender las principales técnicas de cocinado y ejecución de los principales platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.
- Adquirir conocimientos sobre la presentación y regeneración de platos.

CONTENIDO

- **Unidad 1. Elaboraciones básicas.**
    - Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
        - Utilización de maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y plato elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
            - Identificar las Características de la maquinaria utilizada.
            - Manipulación la batería de cocina.
            - Aplicación del utillaje y herramientas.
        - Organización de fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos.
            - Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
            - Asimilación de otras preparaciones básicas y su utilización (coulís,

salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos)
                - Elaboración de fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.
                - Utilización de las algas marinas.
                - Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.
    - Habilidades de gestión, personales y sociales
        - Asimilación de la importancia del adecuado manejo de la maquinaria y utensilios de cocina.
        - Meticulosidad y atención al detalle en las elaboraciones básicas con pescados, crustáceos y moluscos.

- **Unidad 2. Técnicas de cocinado y platos elementales.**
    - Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
        - Aplicación de técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.
            - Comprensión de las principales técnicas de cocinado
            - Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.
        - Realización de platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos.
            - Elaboración de platos calientes y fríos elementales más divulgados.
            - Preparación de salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.
    - Habilidades de gestión, personales y sociales
        - Comprensión de las principales técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.
        - Meticulosidad y atención en la aplicación de las técnicas y elaboración de platos elementales.

- **Unidad 3. Presentación de platos y regeneración.**
    - Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
        - Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.
            - Identificación de las características de la maquinaria utilizada.
            - Identificación de factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.
            - Realización del montaje en fuente, plato y otros recipientes.
            - Aplicación de los adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos
        - Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.
            - Regeneración: Definición.
            - Identificación de clases de técnicas y procesos.
            - Identificación de equipos asociados.
            - Identificación de fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

- Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- Comprensión del sistema cook-chill y su fundamento.
- Definición de platos preparados.
    - Identificación de distintas clases: Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

- Habilidades de gestión, personales y sociales
    - Asimilación de la importancia de una correcta regeneración de los alimentos para evitar riesgos.
    - Desarrollo del gusto por la estética y creatividad para la presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.