



## **HOTR0069. Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos.**

**Sku:** PS\_HOTR0069

**Horas:** 80

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

- Adquirir el conocimiento para la elaboración de preparaciones básicas y el empleo de la 55 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.

### **CONTENIDOS**

- **Unidad 1. Elaboraciones básicas.**
  - Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
    - Utilización de 55, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y plato elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
      - Identificar las Características de la 55 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 55 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 55 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.