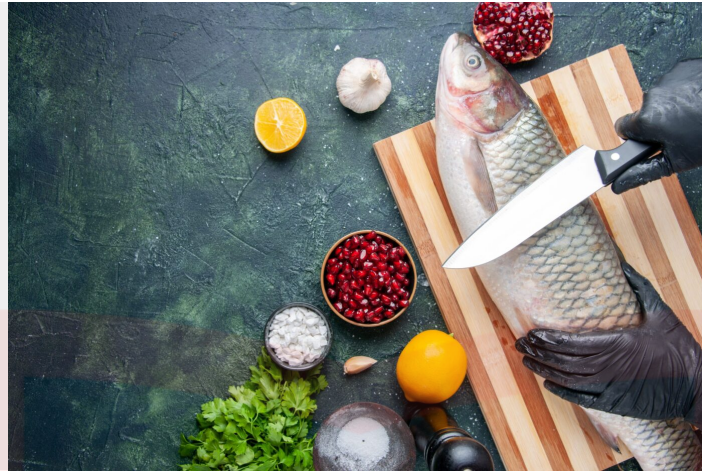


## HOTR0017 COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS



**180,00 € - 250,00 €**

El curso Cocina de Pescados y Mariscos es una formación especializada perteneciente a la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Este curso Cocina de Pescados y Mariscos te permitirá conocer las distintas características de los diversos pescados y/o mariscos que se encuentran en los mercados y realizar con ellas distintas elaboraciones.

**Categorías:** [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#), [Hostelería y Restauración](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	45 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y ELABORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS**

1. Realización de platos con pescados y mariscos.
2. - Clasificación de pescados y mariscos: principales variedades y especies existentes y su presentación en el mercado.
3. - Uso de maquinaria, batería utillaje y herramientas utilizadas en los platos con pescado y marisco.
4. Preelaboración de pescados
5. - Limpieza de distintos pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes
6. - Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras.
7. - Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, y de otras formas.
8. Preelaboración de mariscos.
9. - Limpieza y porcionamiento de mariscos
10. - Preparación para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, marinados, carpaccio y de otras formas
11. Conservación de pescados y mariscos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, MEDIOAMBIENTALES Y PREVENCIÓN LABORAL EN COCINA**

1. Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos
2. - Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
3. - Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.
4. - Realización de procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
5. - Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de

instalaciones y equipos básicos

6. - Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.
7. - Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.
8. Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad
9. - Aproximación a los elementos de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
10. - Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
11. - Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar
12. Manipulación de alimentos. Higiene y salud alimentaria
13. - Identificación de los requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento
14. - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
15. - Reconocimiento de la importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
16. - Conocimiento de la responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
17. - Identificación de los riesgos más frecuentes para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
18. - Definición de los conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
19. - Identificación de la alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
20. - Distinción de las fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
21. - Enumeración de los principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
22. - Identificación de los materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
23. - Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
24. Aplicación de buenas prácticas medioambientales en cocina
25. - Aplicación de medidas de protección ambiental
26. - Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.
27. - Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
28. - Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas. Uso eficiente del agua.
29. - Propuesta de medidas correctivas
30. Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral
31. - Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material
32. - Interpretación de las especificaciones
33. - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración
34. - Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de

máquinas, equipos y utensilios.

35. - Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas de incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones.
36. - Reconocimiento de los planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios

