



COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS



Teleformación



45 Horas



100%
Subvencionado

Descubre los secretos de la cocina con pescados y mariscos.

Aprende a limpiar, preelaborar y cocinar con técnicas tradicionales e innovadoras.

Domina la conservación y cumple con las normas higiénico-sanitarias mientras exploras sabores únicos y presentaciones irresistibles. ¡Un curso diseñado para transformar tus habilidades culinarias!

“Learn different, learn with us.”



Identificar y caracterizar las principales variedades de pescados y mariscos existentes y elaborar diferentes recetas utilizando distintas técnicas y presentaciones.



Contenidos (HOTR0017)

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y ELABORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS

Objetivo general del módulo: Identificar y caracterizar las principales variedades de pescados y mariscos existentes y elaborar diferentes recetas utilizando distintas técnicas y presentaciones.

Contenidos

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

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, MEDIOAMBIENTALES Y PREVENCIÓN LABORAL EN COCINA

Objetivo general del módulo: Aplicar la normativa vigente relativa a las condiciones higiénico-sanitarias, tanto en lo relacionado a las condiciones personales como en el desarrollo de la actividad, observando las medidas de seguridad personal, y relativas a las actuaciones profesionales, tales como la manipulación de alimentos, y consecución de actos medioambientales responsables.

Contenidos

- Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos
 - Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
 - Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.
 - Realización de procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
 - Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos
 - Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.
 - Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.

- Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad
 - Aproximación a los elementos de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
 - Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
 - Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar
- Manipulación de alimentos. Higiene y salud alimentaria
 - Identificación de los requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento
 - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
 - Reconocimiento de la importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
 - Conocimiento de la responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
 - Identificación de los riesgos más frecuentes para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
 - Definición de los conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
 - Identificación de la alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
 - Distinción de las fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
 - Enumeración de los principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
 - Identificación de los materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
 - Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
- Aplicación de buenas prácticas medioambientales en cocina
 - Aplicación de medidas de protección ambiental
 - Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.
 - Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
 - Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas. Uso eficiente del agua.
 - Propuesta de medidas correctivas
- Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral
 - Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material
 - Interpretación de las especificaciones
 - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración
 - Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.

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



Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) tanto para trabajadores en activo como para desempleados inscritos en la Oficina de Empleo.

En todo caso, debido a los requisitos de la convocatoria las plazas están limitadas. Enviar la documentación y cumplir requisitos no garantiza la obtención de una plaza.

Tendrás preferencia en la inscripción del curso si cumples uno de estos requisitos: trabajadores/as a tiempo parcial y con contrato temporal, trabajadores/as autónomos, personal con baja cualificación, mujeres, personal con discapacidad, desempleados/as de larga duración (plazas limitadas), trabajadores/as afectados por un ERTE, trabajadores/as afectados por un ERE, trabajadores/as de Pymes, trabajadores/as jóvenes demandantes de empleo.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación Nacional 2024. Puedes realizar varios cursos dentro de esta convocatoria. Consulta nuestros cursos gratuitos.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



910 10 10 80



662 51 66 65



hola@miscursosyformacion.com