

HOTR0017 COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS

Categoría

Hostelería y turismo



www.clictic.es

Objetivos

Conocer las características de las principales variedades de pescados y mariscos existentes en el mercado y confeccionar con ellas, distintas elaboraciones.

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

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.

Características



Modalidad
E-learning



Duración
45H

Índice de contenidos

Módulo 1. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y ELABORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS 40H

- 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.

Índice de contenidos

Módulo 2. CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, MEDIOAMBIENTALES Y PREVENCIÓN LABORAL EN COCINA 5H

- 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

Índice de contenidos

- 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