

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



**Cocina y gastronomía 4. Preparación de
pescados y mariscos**

Duración: 30 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

Objetivos

- Conocer la clasificación de los pescados, mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles, así como las características propias de cada una de ellas.
- Aplicar correctamente los cortes y técnicas de preelaboración y elaboración de pescados, mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles.
- Dominar las técnicas o métodos de cocinado según las características de la pieza a elaborar
- Identificar las características nutricionales de los productos del mar, así como las principales consideraciones en torno a su compra (temporalidad, criterios de calidad, etc.).
- Conocer las salsas más utilizadas en torno a la elaboración y servicio de los productos del mar.

Contenidos

1. Los pescados

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Clasificación
- 1.3. Especies más utilizadas
- 1.4. Características a tener en cuenta para la compra
- 1.5. Racionamiento
- 1.6. Operaciones preliminares
- 1.7. Diferentes sistemas de cocción
- 1.8. Terminaciones de pescados previamente cocidos
- 1.9. Pescados □a la tártara□
- 1.10. Pescados ahumados (el salmón ahumado)
- 1.11. Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas)
- 1.12. Salsas más utilizadas
- 1.13. Elaboración de platos de pescado en base a diferentes criterios
- 1.14. Glosario

2. Mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles

- 2.1. Introducción
- 2.2. Historia en la alimentación
- 2.3. Los mariscos desde el punto de vista dietético
- 2.4. Clasificación de los mariscos
- 2.5. Especies más utilizadas
- 2.6. Características a tener en cuenta para la compra de mariscos
- 2.7. Racionamiento
- 2.8. Diferentes sistemas de cocción
- 2.9. Diferentes presentaciones y terminaciones de mariscos
- 2.10. Salsas más utilizadas

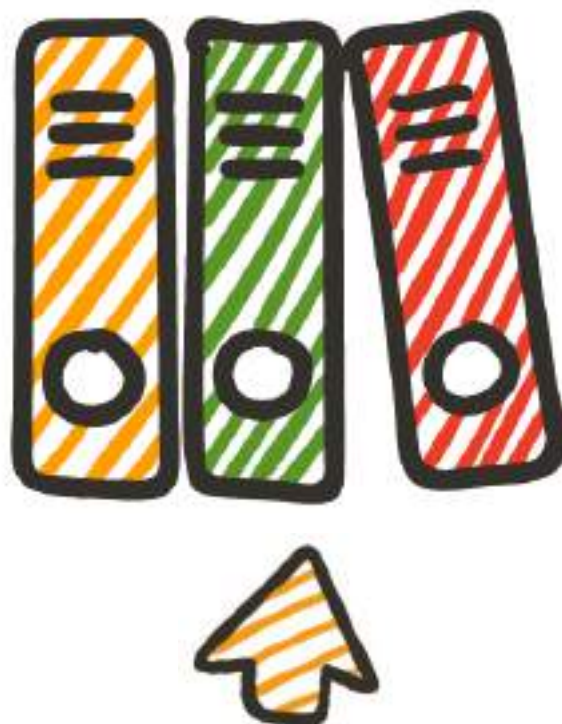
- 2.11. Elaboración de mariscos en base a diferentes criterios
- 2.12. Caracoles
- 2.13. Glosario

3. Anexo 1:

- 3.1. Terminología culinaria

4. Anexo 2:

- 4.1. Vocabulario de hierbas y especias



**ACCESO AL
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

www.grupoglorieta.com

fcontinua@grupoglorieta.com