



## Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos



**Área:** COCINA  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 40 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos adecuados sobre las Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos en lo referente a las Técnicas culinarias.

### CONTENIDOS

1 maquinaria y utillaje - 1.1 características de maquinaria usada - 1.2 la batería de cocina - 1.3 el utillaje y herramientas - 1.4 actividades: maquinaria y utillaje - 2 fondos, bases y preparaciones básicas - 2.1 composición y elaboración - 2.2 actividades: fondos, bases y preparaciones básicas - 3 técnicas de cocinado - 3.1 principales técnicas de cocinado - 3.2 asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha - 3.3 freír en aceite - 3.4 saltear en aceite mantequilla - 3.5 blanquear - 3.6 cocer al vapor - 3.7 hervir - 3.8 brasear - 3.9 cocción al vacío - 3.10 estofar - 3.11 gratinar - 3.12 actividades: técnicas de cocinado - 4 platos elementales a base de pescados - 4.1 platos calientes y fríos elementales - 4.2 guarniciones, salsas y otras preparaciones - 4.3 actividades: platos elementales a base de pescados - 5 presentación y decoración - 5.1 factores a tener en cuenta en la presentación - 5.2 actividades: presentación y decoración - 6 regeneración de platos preparados - 6.1 regeneración - 6.2 clases de técnicas y procesos - 6.3 fases del proceso de regeneración - 6.4 actividades: regeneración de platos preparados - 6.5 cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 2 -

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del**

**mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.