



CURSO GRATUITO

COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTR0017 + HOTT02-MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

55

Objetivos

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

Información

Curso gratuito de Cocina de Pescado y Mariscos de 55 horas en modalidad teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

1. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR.

- Conocimiento de las tendencias del turismo en la era post COVID-19: turismo sostenible.
- Identificación de las características de la economía circular.
- Determinación del concepto y características del turismo.

2. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y ELABORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS

- Realización de platos con pescados y mariscos.
- Preelaboración de pescados.
- Preelaboración de mariscos.
- Conservación de pescados y mariscos.

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

- Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos.
- Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad.
- Manipulación de alimentos. Higiene y salud alimentaria.
- Aplicación de buenas prácticas medioambientales en cocina.
- Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral.