

# DESESPINADO DE PESCADOS, MARISCOS Y TRINCHADO DE CARNES

---

Modalidad: curso e-Learning Duración: 25 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Analizar y desarrollar el proceso de desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes.

## CONTENIDOS

1. El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos. 2. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes. 3. El cerdo y el jamón.

