

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

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

Los pescados Introducción. Clasificación Especies más utilizadas Características a tener en cuenta para la compra Racionamiento Operaciones preliminares Diferentes sistemas de cocción Terminaciones de pescados previamente cocidos Pescados "a la tártara" Pescados ahumados (el salmón ahumado) Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas) Salsas más utilizadas Elaboración de platos de pescado en base a diferentes criterios Glosario Mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles Introducción Historia en la alimentación Los mariscos desde el punto de vista dietético Clasificación de los mariscos Especies más utilizadas Características a tener en cuenta para la compra de mariscos Racionamiento Diferentes sistemas de cocción Diferentes presentaciones y terminaciones de mariscos Salsas más utilizadas Elaboración de mariscos en base a diferentes criterios Caracoles Glosario Anexo 1: Terminología culinaria Anexo 2: Vocabulario de hierbas y especias

