

Cocina y gastronomía 4. preparación de pescados y mariscos



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 30h

Metodología: online

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 y estructura del curso

1. Los pescados.
2. Mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles.
3. Anexo 1.
4. Anexo 2.

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

