



**HOTR079PO. Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos**

## Objetivos

---

### □ **Objetivo general**

- Aplicar las distintas técnicas culinarias en la elaboración, presentación y regeneración de platos preparados a base de pescados, crustáceos y moluscos.

### □ **Objetivos específicos**

- Conocer las características de la maquinaria utilizada en las elaboraciones de pescados, crustáceos y moluscos.
- Explicar las características de los principales elementos de la batería de cocina.
- Estudiar el utillaje y las herramientas que se utilizan en las elaboraciones de pescados, crustáceos y moluscos.
- Explicar la composición, elaboración y usos de los fondos elaborados con pescados.
- Estudiar cómo se elaboran los coulis, salsas, mantequillas compuestas y farsas, elaboradas para pescados, crustáceos y moluscos.
- Conocer los fondos y bases industriales elaboradas con pescados, crustáceos y moluscos.
- Enumerar las algas marinas y su utilización en la cocina.
- Saber aplicar las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.
- Conocer las principales técnicas de cocinado
- Saber aplicar de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.
- Explicar cómo cocinar algunos de los platos más divulgados elaborados con pescados, crustáceos y moluscos.
- Conocer las salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar los platos de pescados, crustáceos y moluscos.
- Conocer los factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.
- Estudiar el montaje en fuente, en plato y otros recipientes.
- Exponer los adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.
- Conocer el significado de regeneración en cocina.
- Explicar las clases de técnicas y procesos asociados a la regeneración.
- Identificar los equipos asociados a la regeneración.
- Estudiar las fases de los procesos, los riesgos en la ejecución y el control de resultados.
- Exponer las operaciones necesarias para la regeneración.

- Explicar el sistema *cook-chill* y su fundamento.
- Conocer los platos preparados: su definición y las distintas clases, así como los platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

## Contenidos

<b>HOTR079PO. Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos</b>	<b>Tiempo estimado</b>
<p><b>Unidad 1:</b> Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características de la maquinaria utilizada.</li> <li>• Batería de cocina.</li> <li>• Utillaje y herramientas.</li> </ul>	
Examen UA 01	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>11 horas</b>
<p><b>Unidad 2:</b> Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.</li> <li>• Otras preparaciones básicas y su utilización (coulis, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos.)</li> <li>• Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.</li> <li>• Algas marinas y su utilización.</li> <li>• Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.</li> </ul>	
Examen UA 02	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 02	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>18 horas</b>

<p><b>Unidad 3:</b> Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales técnicas de cocinado.</li> <li>• Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.</li> </ul>	
Examen UA 03	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 03	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>7 horas</b>
<p><b>Unidad 4:</b> Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Platos calientes y fríos elementales más divulgados.</li> <li>• Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.</li> </ul>	
Examen UA 04	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>7 horas</b>
<p><b>Unidad 5:</b> Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.</li> <li>• Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.</li> <li>• Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.</li> </ul>	
Examen UA 05	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 05	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>11 horas</b>

<p><b>Unidad 6:</b> Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regeneración: Definición.</li> <li>• Clases de técnicas y procesos.</li> <li>• Identificación de equipos asociados.</li> <li>• Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.</li> <li>• Realización de operaciones necesarias para la regeneración.</li> <li>• El sistema cook-chill y su fundamento.</li> <li>• Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y Moluscos.</li> </ul>	
Examen UA 06	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 06	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>25 horas</b>
Examen final	<b>1 hora</b>
<b>6 unidades</b>	<b>80 horas</b>