

GUÍA DIDÁCTICA

HOTR0017 - COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS

45 HORAS TELEFORMACIÓN



OPENSOURCE

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Índice:

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

1.2. Datos del curso

1.3. Requisitos técnicos para la teleformación

2. Contenidos

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

Estimado alumno/a:

Te damos la bienvenida a este curso de **HOTR0017 - COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS**, con una duración de **45 horas** que será impartido en modalidad de **teleformación** y que ha decidido realizarlo con nosotros.

Nuestra intención es que con esta formación puedas aprender cosas nuevas y mejorar tus competencias laborales.

Si lees esta guía antes de comenzar el curso podrás sacar el mayor rendimiento a tú curso, puedes planificar tus horarios y marcarte tu propio ritmo de estudio.

Es importante que sepas que **este curso está subvencionado en su totalidad por la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal Resolución de 6 de agosto de 2024, con nº de Expte: F241634AA, Sector Hostelería por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas.**

Dicha convocatoria se encuadra dentro del subsistema de formación profesional para el empleo, cuyo objetivo es universalizar el acceso de las personas trabajadoras y de las empresas a la formación. Los recursos para financiar el subsistema de formación para el empleo proceden de la cuota de formación profesional que recauda la Seguridad Social a la que se suman las aportaciones del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

1.2. Datos del curso

- Familia profesional: Hostelería
- Área profesional: Hostelería
- Curso: HOTR0017 - COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS
- Duración total de esta formación es de 45 horas en Teleformación
- Fecha de inicio: primer trimestre 2026
- Lugar de impartición: Puerto de Sagunto (Valencia)

1.3. Requisitos técnicos teleformación

Para el desarrollo de este curso a través de la plataforma, es necesario que dispongas de un equipo tipo PC o similar en cuanto a funcionalidades, con sistema operativo Windows, Android, Linux o Mac, conexión a Internet tipo ADSL, y navegador de Internet.

Si se accede desde un PC o portátil recomendamos el uso de Google Chrome o Firefox. En caso de que el acceso se realice desde un dispositivo Android o iOS se recomienda el uso de Puffin Web Browser, disponible en Play Store o App Store (Google Chrome también puede ser compatible).

Para los elementos multimedia se requieren altavoces, así como la instalación de determinados plugins en el navegador tipo Adobe Acrobat Reader o Adobe Flash Player.

2. Contenidos

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y ELABORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS

- Realización de platos con pescados y mariscos.
- Clasificación de pescados y mariscos: principales variedades y especies existentes y su presentación en el mercado.

- Uso de maquinaria, batería utillaje y herramientas utilizadas en los platos con pescado y marisco.
- Preelaboración de pescados
- Limpieza de distintos pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes
- Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras.
- Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, y de otras formas.
- Preelaboración de mariscos.
- Limpieza y porcionamiento de mariscos
- Preparación para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, marinados, carpaccio y de otras formas
- Conservación de pescados y mariscos.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, MEDIOAMBIENTALES Y PREVENCIÓN LABORAL EN COCINA

- Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos
- Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.
- Realización de procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
- Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos
- Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.

- Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.
- Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad
- Aproximación a los elementos de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar
- Manipulación de alimentos. Higiene y salud alimentaria
- Identificación de los requisitos de los manipuladores de alimentos.

Reglamento

- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
- Reconocimiento de la importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- Conocimiento de la responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
- Identificación de los riesgos más frecuentes para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
- Definición de los conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
- Identificación de la alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
- Distinción de las fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
- Enumeración de los principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- Identificación de los materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria

- Aplicación de buenas prácticas medioambientales en cocina
- Aplicación de medidas de protección ambiental
- Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.
- Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
- Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas. Uso eficiente del agua.
- Propuesta de medidas correctivas
- Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral
- Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material
- Interpretación de las especificaciones
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración
- Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.
- Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas de incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones.
- Reconocimiento de los planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios

Si estás interesado, contacta con matriculas@oscomarcal.com, llama al 962 663 487 o envía un WhatsApp al 656 504 371.