

# GUÍA DIDÁCTICA

HOTR07 - PREPARACIONES CULINARIAS A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS  
12 HORAS



**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 y objetivos

# 1. Presentación del curso

## 1.1. Bienvenida

Estimado alumno/a:

Te damos la bienvenida a este curso de **HOTR07 - PREPARACIONES CULINARIAS A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS**, con una duración de **12 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: HOTR07 - PREPARACIONES CULINARIAS A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS

-Duración total de esta formación es de 12 horas

-Fecha de inicio: primer trimestre de 2026

Fundación Estatal  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



## 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.



MINISTERIO  
DE TRABAJO  
Y ECONOMÍA SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO  
DE EMPLEO ESTATAL | SEPE

## 2. Contenidos

- Clasificación y presentación comercial
  - Variedades principales de pescados y mariscos; características y usos culinarios.
  - Formas de presentación en el mercado y criterios de selección según receta.
  - Reconocimiento del frescor y calidad: aspecto, olor, textura y conservación.
- Pesos, racionado y rendimiento
  - Pesos/gramajes por ración y cálculo de rendimiento del producto.
  - Porcionado y preparación para el servicio según tipo de elaboración.
- Cortes, limpieza y preelaboración
  - Cortes y operaciones básicas: eviscerado, desespinado, fileteado, troceado, etc.
  - Limpieza y porcionamiento de mariscos; preparación previa para distintas elaboraciones.
  - Normas higiénico-sanitarias: cadena de frío, contaminación cruzada y manipulación segura.
- Elaboración y supervisión
  - Técnicas de cocinado adecuadas según especie y objetivo (jugosidad, textura, punto).
  - Control de tiempos y temperaturas; acabados y presentación final.
  - Supervisión del proceso y verificación de calidad en servicio.

Si estás interesado, contacta con [matriculas@oscomarcal.com](mailto:matriculas@oscomarcal.com), llama al 962 663 487 o envía un WhatsApp al 656 504 371