

GUÍA DIDÁCTICA

UF0067

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS



ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES
CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

DATOS GENERALES DEL MÓDULO FORMATIVO

CERTIFICADO AL QUE PERTENECE

HOTR0408

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO

COCINA

UNIDAD DE COMPETENCIA

UC0261_2

DURACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA

60 horas

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

OBJETIVOS

◆ Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con pescados, crustáceos y moluscos.

◆ Distinguir las elaboraciones básicas de cocina, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización, y saber identificar las necesidades de género y de aprovisionamiento necesarias.

◆ Saber seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso o instrucciones recibidas.

◆ Saber aplicar las técnicas básicas de cocinar pescados, crustáceos y moluscos y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.

◆ Conocer los útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de técnicas determinadas y saber distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión.

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

OBJETIVOS

- ◆ Saber realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de pescados, crustáceos y moluscos para su uso o consumo posterior.
- ◆ Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de pescados, crustáceos y moluscos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- ◆ Describir y justificar tipos de guarnición y decoración posibles, clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones que acompañan, clases de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización.
- ◆ Participar en la mejora de la calidad durante todos los procesos.

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 01

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados

- 1.1 *Características de la maquinaria utilizada*
 - 1.1.1 *Maquinaria generadora de frío*
 - 1.1.2 *Maquinaria generadora de calor*
 - 1.1.3 *Equipos de conservación*
 - 1.1.4 *Equipos de apoyo*
 - 1.1.5 *Pequeña maquinaria*
- 1.2 *Batería de cocina*
- 1.3 *Utillaje y herramientas*

UD 02

Fondos, bases y preparaciones

- 2.1 *Composición y elaboración de los fondos elaborados con
pescado*
 - 2.1.1 *Fumet*
 - 2.1.2 *Consomé blanco*
 - 2.1.3 *Glacés*
- 2.2 *Otras preparaciones básicas que se elaboran para
pescados, crustáceos y moluscos*
 - 2.2.1 *Ligazones*
 - 2.2.2 *Mantequillas compuestas*
 - 2.2.3 *Farsas o rellenos*
 - 2.2.4 *Coulis*
 - 2.2.5 *Mirex poix*
- 2.3 *Fondos y bases industriales elaboradas con pescados,
crustáceos y moluscos*
- 2.4 *Algas marinas y su utilización*
- 2.5 *técnicas y procedimientos de ejecución y control*

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 03

Técnicas de cocinado

- 3.1 Principales técnicas de cocinado
 - 3.1.1 Cocción en medio seco: asados al horno, a la parrilla y a la plancha
 - 3.1.2 Cocción en medio líquido: hervir, escalfar y escaldar y cocer al vapor y en caldo corto
 - 3.1.3 Cocción en medio graso: freír, sofreír, saltear y dorar
 - 3.1.4 Cocción mixta: brasear, guisar, estofar y en papillote
- 3.2 Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie
 - 3.2.1 Según el tipo de corte
 - 3.2.2 Según el tamaño de la pieza
 - 3.2.3 Técnicas de cocinado de mariscos

UD 04

Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos

- 4.1 Platos calientes elementales más divulgados
 - 4.1.1 Platos de pescado y mariscos elementales en medio seco
 - 4.1.2 Platos elementales de pescado y mariscos en medio líquido
 - 4.1.3 Platos de pescado y mariscos elementales en medio graso
 - 4.1.4 Platos de pescado y mariscos elementales en medio mixto
- 4.2 Platos fríos elementales más divulgados
 - 4.2.1 Ensaladas y ensaladillas
 - 4.2.2 Platos fríos con base de pan
 - 4.2.3 Aperitivos sencillos
- 4.3 Salsas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos
 - 4.3.1 Salsas más utilizadas
 - 4.3.2 Salsas de acompañamiento
- 4.4 Guarniciones para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos
 - 4.4.1 Guarniciones simples de patatas
 - 4.4.2 Guarniciones simples de arroz
 - 4.4.3 Guarniciones simples de hortalizas
 - 4.4.4 Guarniciones compuestas

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

ÍNDICE DE CONTENIDOS

UD 05

Presentación y decoración de platos

- 5.1 Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y moluscos*
 - 5.1.1 Tendencias básicas de presentaciones*
 - 5.1.2 Combinaciones organolépticas básicas*
- 5.2 Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes*
 - 5.2.1 El emplatado: la composición*
 - 5.2.2 Los complementos de presentación*
 - 5.2.3 Utensilios de presentación*
- 5.3 Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos*

UD 06

Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

- 6.1 Regeneración: definición*
- 6.2 Clases de técnicas y procesos*
 - 6.2.1 Técnicas de descongelación, desalación y rehidratación*
 - 6.2.2 Técnicas para regenerar algas*
- 6.3 Identificación de equipos asociados*
- 6.4 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados*
 - 6.4.1 Riesgos a evitar*
- 6.5 Realización de operaciones necesarias para la regeneración*
 - 6.5.1 Regeneración de productos crudos congelados*
 - 6.5.2 Regeneración de elaboraciones congeladas*
 - 6.5.3 Otras operaciones para la regeneración simple*
- 6.6 El sistema cook-chill y su fundamento*
- 6.7 Platos preparados*
 - 6.7.1 Distintas clases*
 - 6.7.2 Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos*
 - 6.7.3 Materiales en contacto con los alimentos*

