

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT0897

**Nombre:** Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos

**Duración:** 20 horas

**Modalidad:** Teleformación

### Objetivos:

Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar pescados, crustáceos y moluscos y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones elementales, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

### Contenidos:

1. Platos calientes y fríos elementales más divulgados.
2. Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.