

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la reelaboración de pescados, crustáceos y moluscos y en función de su rendimiento óptimo.

Contenido

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.