ESEFOR
ESCUELA EUROPEA DE FORMACIÓN



Preparación de salsas, pescados y mariscos

Preparación de salsas, pescados y mariscos

Duración: 60 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© ESEFOR 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ESEFOR 2026



Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa del curso:

Salsas y mantequillas
Los fondos de cocina.
Análisis y principios de las trabazones y las salsas.
Las grandes salsas o salsas base.
Otras salsas básicas.
Pequeñas salsas básicas.
Mantequillas.

© ESEFOR 2026

Fondos complementarios.

Los pescados.
Clasificación.
Especies más utilizadas.
Características a tener en cuenta para la compra.
Racionamiento.
Operaciones preliminares.
Diferentes sistemas de cocción.
Pescados "a la tártara".
Pescados ahumados (el salmón ahumado).
Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas).
Salsas más utilizadas.
Elaboración de platos de pescado en base a diferentes criterios.

Mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles
Historia en la alimentación.
Los mariscos desde el punto de vista dietético.
Clasificación de los mariscos.
Especies más utilizadas.
Características a tener en cuenta para la compra de mariscos.
Racionamiento. Diferentes sistemas de cocción.
Diferentes presentaciones y terminaciones de mariscos.
Salsas más utilizadas.
Elaboración de mariscos en base a diferentes criterios.
Caracoles.

© ESEFOR 2026