

ANEXO XIII LISTADO DE VIDEOS PROPUESTOS

UC0256_1 ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS	UNIDAD 1	ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS	Receta de mantequilla de anchoas.
			Receta de mantequilla verde.
			Receta de mantequilla de roquefort.
			Receta de ensaladilla de gambas.
			Receta de canapé frío de paté casero al Pedro Ximénez.
			Receta de canapés con beicon y cebolla.
			Receta de salmorejo cordobés.
			Receta de langostinos cocidos.
			Receta de salmón marinado con eneldo.
			Receta de carrillada de ternera.
			Receta de tortilla de patatas con cebolla.
			Receta de albóndigas de atún.
			Receta de buñuelos de bacalao.
			Receta de croquetas de jamón.
			Receta de gambas con gabardina.
	Mayonesa.		
	Bechamel.		
	UNIDAD 2	GESTIÓN DE LA CALIDAD	Explicar peligros y medidas preventivas en la descongelación en un establecimiento de restauración para el control de los puntos críticos en ese proceso.
			Explicar las medidas higiénicas que debe observar toda persona que manipule alimento, en relación a sus manos y/o a su vestimenta.
			Explicar cómo se deben manipular bien los residuos y desperdicios.
Temperaturas de conservación según el tipo de alimento.			
Desinfección de vegetales			

**ANEXO XIII LISTADO DE VIDEOS PROPUESTOS**

UC0257_1 SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE	UNIDAD 1	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN	Explicación de la disposición de una cocina profesional y cómo facilita las operaciones la distribución por zonas (alimentos recién adquiridos, preelaboración y limpieza, cocinado y platos listos para servir) y la importancia para el principio de "Marcha adelante" evitándose así la contaminación cruzada.
			Explicación de las diferentes formas de servir en mesa a los comensales: a la inglesa o de fuente a plato, a la francesa, a la americana o emplatado y a la rusa o en gueridón.
			Explicación de la manera de montar las mesas (manteles, vajilla, cubiertos o cristalería).
			Explicar el protocolo a cómo se debe servir el vino y la comida en mesa.
			Explicación de cómo se realizan los diferentes tipos de montaje en mesa en el catering de banquetes.
	UNIDAD 2	REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Explicar las tareas de ordenación y limpieza del espacio y del material que se deben realizar en el postservicio.
			Explicar las principales medidas de seguridad que se deben tener con el uso de productos químicos en las labores de limpieza y desinfección.
			Explicar normas de almacenaje de productos químicos de limpieza para reducir el riesgo.
			Explicar los pictogramas de peligro que, según el Reglamento de Clasificación, Etiquetado y Envasado (CLP), tienen en sus etiquetas las sustancias químicas.
			Explicar los pasos que se siguen en un establecimiento para el cierre de caja.
	UNIDAD 3	PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD	Explicación de los principales peligros y medidas preventivas que se deben adoptar durante la recepción de materias primas en un establecimiento.
			Explicación de los principales peligros y medidas preventivas que se deben adoptar durante el almacenaje en seco de alimentos (refrigeración y congelación).
			Explicación de los principales peligros y medidas preventivas que se deben adoptar durante el emplatado y el servicio.
			Explicar las medidas higiénicas que debe observar toda persona que manipule alimento, en relación a sus manos y/o a su vestimenta.
			Explicar cómo se deben manipular bien los residuos y desperdicios.

**ANEXO XIII LISTADO DE VIDEOS PROPUESTOS**

UC0258_1 PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR	UNIDAD 1	EL BAR COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO	Explicar los tipos de desayunos que se pueden servir en un hotel y en qué consisten: completo o continental, inglés, americano, tipo bufé o a la carta.
			Explicar las competencias básicas de los profesionales que forman parte de la brigada de servicio de sala.
			Organización en establecimientos de restauración
			Tipos de caracterización de establecimientos de restauración
			Brigadas de servicio en sala
	UNIDAD 2	UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL BAR	Explicación de la disposición de una cocina profesional y cómo facilita las operaciones la distribución por zonas (alimentos recién adquiridos, preelaboración y limpieza, cocinado y platos listos para servir) y la importancia para el principio de "Marcha adelante" evitándose así la contaminación cruzada.
			Explicación de diferencias entre hornos y sus utilidades. Explicación de por qué la salamandra es un horno de gran utilidad en cocinas profesionales.
			Explicación de la manera de limpiar correctamente las tablas de corte en cocina profesionales.
			Mobiliario auxiliar destinado al servicio
			Tipos de cristalería, cubertería y vajilla
	UNIDAD 3	REGENERACIÓN DE GÉNEROS, BEBIDAS Y PRODUCTOS CULINARIOS PROPIOS DEL BAR	Explicar qué es la regeneración de alimentos, los tipos que hay y cuáles son los tiempos y temperaturas aconsejados para que los alimentos tengan una adecuadas condiciones higiénico-sanitarias.
			Explicar cómo se desala adecuadamente el pescado.
			Explicar qué tipo de regeneración puede emplearse para productos elaborados (mediante fuego, microondas, baño maría u horno).
			Regeneración en microondas
			Regeneración en baño María
	UNIDAD 4	APLICACIÓN DE SISTEMAS SENCILLOS PARA EL ENVASADO, CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS DE BAR	Explicar las 5 gamas de los alimentos según el tipo de procesamiento al que están sometidos.
			Explicar la temperatura y los tiempos de conservación de pescados, carnes y verduras en la nevera para que no pierdan sus cualidades ni su frescura.
			Explicar los peligros de contaminación de los alimentos en las diferentes fases de organización de la cocina y los principios básicos de protección de los alimentos contra los microorganismos patógenos
			Quinta gama
			Métodos de conservación en altas temperaturas
	UNIDAD 5	PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	Explicar la forma conveniente de conservar el café, los tipos básicos de café, de molienda y de dosificación.
			Explicar la regeneración de bebidas no alcohólicas normalmente servidas en un bar.
			Elaboración de zumos de frutas y hortalizas
			Leche y sus derivados
			Tipos de té
	UNIDAD 6	PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS COMBINADAS	Explicar las diferentes bebidas combinadas según su catalogación como aperitivos, digestivos, refrescantes, reconstituyentes o estimulantes.
			Explicar los utensilios más habituales que se usan en su preparación.
			Explicar cuáles son las copas o vasos más adecuados para los principales cócteles que se pueden preparar en un bar.
Explicar las principales recomendaciones para realizar una buena elaboración de un cóctel en la barra de un bar.			
Principales tipos de cócteles			
UNIDAD 7	PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE APERITIVOS, CERVEZAS, AGUARDIENTES Y LICORES DE MAYOR CONSUMO EN EL BAR	Explicar cómo se debes conservar el vino y la cerveza en un establecimiento de restauración para que conserve sus mejores características.	
		Explicar la temperatura ideal de servicio de los diferentes tipos de vinos y la manera de servirlos a los comensales.	
		Explicar la manera correcta de servir la cerveza, según la Guía de profesionales de la hostelería de la Asociación de Cerveceros de España.	
		Cervezas de alta segmentación o ales	

**ANEXO XIII LISTADO DE VIDEOS PROPUESTOS**

		Destilados o bebidas espirituosas.
UNIDAD 8	PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE CANAPÉS, BOCADILLOS Y SÁNDWICHES	Cocción de langostinos.
		Mantequilla verdes
		Mantequilla de roquefort
		Receta de ensaladilla de gambas.
		Salsa bechamel
UNIDAD 9	PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERTIVOS SENCILLOS	Receta de albóndigas de atún
		Buñuelos de bacalao.
		Croquetas de jamón.
		Tortilla de patatas con cebolla.
		Salmón marinado con eneldo.
UNIDAD 10	PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD	Explicar las medidas higiénicas que debe observar toda persona que manipule alimento, en relación a sus manos y/o a su vestimenta.
		Explicar cómo se deben manipular bien los residuos y desperdicios.
		Técnicas de almacenamiento en seco: Refrigeración y congelación
		Procesos de descongelación
		Medidas y peligros para la manipulación de alimentos

**ANEXO XIII LISTADO DE VIDEOS PROPUESTOS**

UC0711_2 SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA	UNIDAD 1	HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Explicar qué es la contaminación cruzada y sus peligros.
			Explicar las diferencias entre limpieza y desinfección y sobre qué tipo de productos se pueden usar en el caso de la industria alimentaria.
			Explicar un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en un obrador, mostrando cómo identificar puntos críticos y aplicar controles de seguridad alimentaria.
			Explicar los principales alérgenos en alimentos de origen animal y vegetal y las diferencias entre intoxicaciones, infecciones y toxiinfecciones alimentarias.
			Explicar las medidas higiénicas que debe observar toda persona que manipule alimento, en relación a sus manos y/o a su vestimenta.
	UNIDAD 2	LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA	Explicar "Cómo Limpiar Correctamente una Cocina de Hostelería" con Instrucciones paso a paso sobre la limpieza profunda, señalando áreas críticas como las superficies de trabajo, estantes y equipos.
			Explicar las diferencias entre Limpieza, Desinfección y Esterilización, ofreciendo una comparativa visual y explicación de cada proceso, mostrando su aplicación en el contexto de una cocina profesional.
			Explicar cómo deben usarse los productos de limpieza en una cocina profesional. Explicación sobre el almacenamiento seguro y el uso adecuado de productos químicos, con consejos de manejo y seguridad para los trabajadores de hostelería.
			Explicación de la señalización de seguridad en las áreas de trabajo y los colores que identifican los diferentes grados de seguridad.
			Medidas de seguridad en operaciones de limpieza y desinfección
	UNIDAD 3	INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA	Vídeo sobre los agentes que tienen mayor incidencia negativa sobre el medioambiente.
			Explicación sobre el tratamiento de residuos sólidos y líquidos.
			Explicación de la normativa referente a la protección ambiental y sobre cómo deben actuar los establecimientos de hostelería como generadores de residuos.
			Explicación de los diferentes contenedores de residuos y cómo deben usarse en hostelería. Explicación sobre la clasificación y disposición de residuos sólidos, líquidos y gaseosos, mostrando métodos sostenibles de reciclaje y reducción de desperdicios.
			Clasificación de colores para reciclado
	UNIDAD 4	BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA	Guía para un Servicio Sostenible en Hostelería con consejos para reducir el consumo de recursos durante el servicio, incluyendo prácticas de ahorro de agua y energía en cocina.
			"Cómo Implementar Buenas Prácticas Ambientales en la Limpieza y Lavandería". Explicación sobre el uso eficiente del agua y la energía en la limpieza y lavandería.
			Explicación de cómo prácticas simples, como cerrar los grifos correctamente o apagar las luces en áreas no utilizadas pueden generar grandes ahorros de agua y energía.
			Recepción y administración
			Mantenimiento para evitar incidencias medioambientales
	UNIDAD 5	SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA	"Protocolos de Seguridad en Cocina: Lo Que Todos Deben Saber".
			"¿Qué Hacer en Caso de Emergencia?". Simulación de diferentes situaciones de emergencia, como incendios o fugas, y pasos a seguir para una evacuación segura.
			"Primeros Auxilios Básicos para Hostelería". Guía visual sobre cómo actuar ante cortes, quemaduras y otras lesiones comunes en cocina, con consejos de primeros auxilios.
			Factores de riesgo en hostelería
Epi de protección			
UNIDAD 6	GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA	"Ahorro de Agua en la Cocina: Buenas Prácticas para Hostelería" . - Tutorial sobre técnicas para reducir el consumo de agua en la cocina.	
		"Energía Eficiente en Hostelería: Cómo Ahorrar en Cada Servicio". Explicación sobre el uso eficiente de la energía, con ejemplos como el uso de ollas adecuadas y la reducción del precalentamiento de los hornos.	
		"Soluciones Ecológicas para el Consumo de Energía". Vídeo informativo sobre el uso de energías renovables y la transición a prácticas sostenibles en el consumo energético en hostelería.	
		Mejora de iluminación	
		Aparatos electrónicos	

**ANEXO XIII LISTADO DE VIDEOS PROPUESTOS**

UC0260_2 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	UNIDAD 1	MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN D	Explicación de la disposición de una cocina profesional y cómo facilita las operaciones la distribución por zonas (alimentos recién adquiridos, preelaboración y limpieza, cocinado y platos listos para servir) y la importancia para el principio de "Marcha adelante" evitándose así la contaminación cruzada.
			Explicación de las ventajas de los utensilios de acero inoxidable en cocina profesional (resistencia o limpieza fácil) frente al aluminio (deformables o buena conductibilidad del calor en la cocción)
			Explicación de diferencias entre hornos y sus utilidades. Explicación de por qué la salamandra es un horno de gran utilidad en cocinas profesionales.
			Explicación de la manera de limpiar correctamente las tablas de corte en cocina profesionales.
			Utensilios menores de cocina
	UNIDAD 2	MATERIAS PRIMAS	"Tipos de Hortalizas: ¿Cómo elegir la mejor?". Explicación de los diferentes tipos de hortalizas (raíces, hojas, bulbos, etc.) con ejemplos y consejos para seleccionar la mejor calidad según sus características visuales y textura.
			"Trucos para Mantener las Hortalizas Frescas". Consejos sobre cómo conservar hortalizas frescas, incluidas recomendaciones de temperatura y humedad.
			"Vegetales Baby: ¿En qué se diferencian?" Muestra de vegetales baby como zanahorias, remolachas y rúcula, y ejemplos de cómo se pueden incorporar en ensaladas y aperitivos
			"Microgreens y Brotes: ¿Cómo utilizarlos en ensaladas, sándwiches o guarniciones para añadir sabor y presentación?"
			Explicación de los tipos de legumbres más comunes y sus usos culinarios, como en ensaladas, guisos o purés, destacando también su valor nutricional.
	UNIDAD 3	REGENERACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	"Proceso de Regeneración de Alimentos: Del Congelador a la Mesa". Demostración paso a paso de cómo regenerar vegetales y setas congelados, desde la descongelación hasta su preparación para el consumo.
			"Maquinaria de Regeneración: Cómo Mantener los Sabores Originales": Video enfocado en el uso de equipos como hornos regeneradores y carros de regeneración, mostrando cómo estos ayudan a mantener la frescura de los alimentos.
			Descongelación de vegetales y setas
			Rehidratación de vegetales y setas
			Oxigenación de vegetales y setas
	UNIDAD 4	PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	Explicación de cada paso en la preelaboración, como la limpieza, el pelado, y el blanqueado, con ejemplos prácticos.
			Explicación sobre cómo realizar los cortes básicos y avanzados en vegetales, explicando cómo cada corte afecta el tiempo de cocción y la presentación; y sólo cómo es la técnica de torneado para crear presentaciones atractivas.
			Cortes de patatas y hortalizas
			Torneados y adornos
			Elaboraciones de setas
UNIDAD 5	CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	Explicación de métodos de conservación, como refrigeración y congelación, y recomendaciones para maximizar la frescura de vegetales y setas.	
		Ultracongelación de vegetales y setas	
		La congelación de productos vegetales y setas	
		Elaboración de encurtidos	
		Maquinaria para técnicas de envasado al vacío	

**ANEXO XIII LISTADO DE VIDEOS PROPUESTOS**

UC0260_2 PREELABORACIÓN CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	UNIDAD 1	MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	Explicación de las ventajas de los utensilios de acero inoxidable en cocina profesional (resistencia o limpieza fácil) frente al aluminio (deformables o buena conductibilidad del calor en la cocción)
			Explicación de la disposición de una cocina profesional y cómo facilita las operaciones la distribución por zonas evitándose así la contaminación cruzada.
			Explicación de diferencias entre hornos y sus utilidades. Explicación de por qué la salamandra es un horno de gran utilidad en cocinas profesionales.
			Explicación del uso de cámaras de refrigeración, congeladores y otros equipos para conservar pescado fresco.
			Explicación de la manera de limpiar correctamente las tablas de corte en cocina profesionales.
			Explicación del uso de cuchillos, desescamadores, tijeras y otros utensilios básicos para la preelaboración de pescados.
	UNIDAD 2	ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	Explicación del cuarto frío y el cuarto caliente para la manipulación de productos perecederos como pescados y mariscos.
			Explicación como se realiza el almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos frescos y congelados en unas condiciones de temperaturas adecuadas desde su captura hasta que llega a cocinas.
			Consejos para realizar correctamente la congelación de cada pieza de pescado después de que le hayan realizados las labores de preelaboración necesarias.
			Consejos para la conservación de pescados y mariscos
			Consejos para la congelación de pescados y mariscos
	UNIDAD 3	MATERIAS PRIMAS	Explicación de los diferentes tipos de pescado y sus características, diferenciando entre pescados blancos, azules y semigrasos, mostrando ejemplos de cada tipo.
			Explicación sobre cómo identificar y elegir pescado fresco. Explicar en video los indicadores de frescura en pescados y mariscos y cómo seleccionar los mejores productos en el mercado.
			Explicar la estacionalidad de pescados, crustáceos y moluscos y cómo la acuicultura ofrece productos válidos para la cocina profesional.
			Explicar los distintos cortes de pescado, en función del cocinado que se vaya a hacer.
			Explicar cómo se pueden usar los despojos de pescados, crustáceos y moluscos en la cocina de aprovechamiento y como fondos para otras elaboraciones.
	UNIDAD 4	REGENERACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	Explicar cómo descongelar, desalar y rehidratar pescados, crustáceos y moluscos.
			Explicar el funcionamiento de equipos como hornos regeneradores, carros de regeneración y el uso adecuado de hornos de vapor.
			Regeneración de algas: técnicas para rehidratar: Mostrar paso a paso cómo rehidratar distintos tipos de algas y su aplicación en recetas.
			Técnicas de congelación
			Técnicas de rehidratación
	UNIDAD 5	PREELABORACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	Explicar cómo se deben realizar la limpieza y cortes de pescados redondos y planos según su tipo, mostrando técnicas y herramientas.
			Explicación de las técnicas de bridado, brocheta, picado, empanado, adobo y popieta que se realizar en diferentes recetas de pescado.
			Explicar cómo se debe realizar la limpieza, desvenado y otras preparaciones específicas para mariscos.
Explicar cómo se realizan otras técnicas de conservación de pescado, como: en vinagre, cebiche, marinado, Carpaccio.			
Operaciones de preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos			
UNIDAD 6	CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	Explicación en vídeo sobre cómo conservar en refrigeración y congelación los productos del mar según el tipo y duración, con consejos prácticos.	
		Explicar cómo funciona la ultracongelación, sus beneficios y consejos para el correcto mantenimiento de los productos.	
		Explicar en qué consisten los sistemas de conservas y semiconservas marinas y cómo se pueden conservar enlatadas, en salazón, ahumadas, al vacío y en platos precocinados.	
		Explicar la colocación y organización de alimentos en cámaras, siguiendo el sistema FIFO para evitar contaminación y desperdicio.	
		Marinado	

**ANEXO XIII LISTADO DE VIDEOS PROPUESTOS**

UC0261_2 ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	UNIDAD 1	MAQUINARÍA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	Explicación de diferencias entre hornos y sus utilidades. Explicación de por qué la salamandra es un horno de gran utilidad en cocinas profesionales.
			Explicación del uso de cámaras de refrigeración, congeladores y otros equipos para conservar pescado fresco.
			Explicación de las ventajas de los utensilios de acero inoxidable en cocina profesional (resistencia o limpieza fácil) frente al aluminio (deformables o buena conductibilidad del calor en la cocción)
			Explicación de la manera de limpiar correctamente las tablas de corte en cocina profesionales.
			Explicación del uso de cuchillos, desescamadores, tijeras y otros utensilios básicos para la preelaboración de pescados.
	UNIDAD 2	FONDOS, BASES Y PREPARACIONES ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	Consejos para Utilizar Especies y Hierbas en Fondos. Cómo elegir y combinar especias para fondos de pescado.
			Cómo preparar un fumet de pescado. Video paso a paso de la preparación de un fumet, resaltando los ingredientes y el proceso de cocción.
			Preparación de un consomé blanco.
			Creación de Mantequillas Compuestas y Ligazones. Explicación de cómo hacer mantequillas y ligazones para enriquecer salsas y caldos.
			Elaboraciones de fondos
	UNIDAD 3	TÉCNICAS DE COCINA DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	Explicar cómo se realizan algunas de las técnica de cocinado del pescado en medio seco: asado al horno, en parrilla, a la plancha y al papillote de pescados, destacando los beneficios de cada método.
			Explicar las diferentes técnicas de cocción en líquido (escaldar, escalfar y hervir y cocer al vapor y el caldo corto) aplicadas a pescados y mariscos.
			Explicar cómo se realiza la fritura de pescado al estilo andaluz, con consejos sobre la elección de harina y temperatura del aceite.
			Explicar cómo cada tipo de corte del pescado sirve para un tipo de cocción distinto con ejemplos.
			Explicar las técnicas más usadas para el cocinado de mariscos
	UNIDAD 4	PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	Técnica de Pescado a la Sal. Demostración de cómo hornear pescado a la sal, mostrando cómo crear la costra y el punto de cocción perfecto.
			Receta de bacalao a la portuguesa.
			Explicación de cómo preparar un pescado en papillote.
			Receta de langostinos Cocidos al estilo de Sanlúcar.
			Receta de gambas con gabardina.
	UNIDAD 5	PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	Tendencias de Emplatado: Video sobre presentaciones clásicas, geométricas y tridimensionales, mostrando ejemplos prácticos.
			Cómo jugar con colores y texturas en el plato: Ideas de combinaciones de alimentos para lograr colores atractivos y texturas equilibradas en el plato.
			Uso de Guarniciones para Realzar los Platos: Video sobre guarniciones que complementan los sabores y la presentación de pescados y mariscos.
			Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos
Composición del emplatado de pescados, crustáceos y moluscos			
UNIDAD 6	REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	Explicar cómo descongelar, desalar y rehidratar pescados, crustáceos y moluscos.	
		Explicar el funcionamiento de equipos como hornos regeneradores, carros de regeneración y el uso adecuado de hornos de vapor.	
		Regeneración de algas: técnicas para rehidratar: Mostrar paso a paso cómo rehidratar distintos tipos de algas y su aplicación en recetas.	
		Operaciones para la regeneración simple de preparados con pescados, crustáceos y moluscos	
		Las distintas clases de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos	



**ANEXO XIII LISTADO DE VIDEOS PROPUESTOS**

UC0262_2 DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS	UNIDAD 1	PRESENTACIÓN DE PLATOS	Explicar cómo se puede dar al emplatado altura y volumen, utilizando herramientas específicas como pizas y moldes.
			Explicar cómo se pueden combinar colores de alimentos y vajillas para crear contrastes y armonías atractivas. Incluye trucos para el uso de color en ingredientes y salsas.
			Explicar cómo se montan y presentan los platos en grandes fuentes para su presentación en mesas de bufé.
			Explicar los tipos de adornos, complementos y distintos productos comestibles (flores, germinados y brotes, microplantas) que se pueden añadir a los platos para mejorar su composición.
			Explicar la importancia de las algas en la cocina moderna, cuáles son las de uso más frecuentes y cómo se pueden utilizar frescas o deshidratadas.
	UNIDAD 2	ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS	Decoración de Platos con Espumas y Sifones: Un vídeo demostrativo sobre cómo usar sifones para crear espumas. Explicación del tipo de textura que aporta y en qué platos funcionan mejor.
			Explicación de cómo se pueden presentar platos con Contrastes de Texturas : Aquí se puede explorar cómo combinar elementos crujientes, cremosos y líquidos en un solo plato para darle complejidad y atractivo visual.
			Explicación de la técnica de Enfriamiento Rápido con nitrógeno. Explicación de la seguridad de esta técnica y muestra el atractivo visual de este proceso.
			Explicación de los instrumentos y útiles para dibujar y realizar figuras en los platos.
			Explicación de cómo la fotografía gastronómica debe ser cuidada.