

CURSO TÉCNICO DE COCINA MEDITERRÁNEA PROFESIONAL (ONLINE)



350,00 € - 425,00 €

La dieta mediterránea es una opción de alimentación saludable debido a la variedad y consumo de productos de origen vegetal en los que se basa, su riqueza en vitaminas y el aporte de cereales y aceite de oliva virgen. A través de este curso, el alumnado podrá adquirir las competencias profesionales necesarias para conocer detalladamente este tipo de cocina, las materias primas que se utilizan en ella y el proceso de elaboración de los platos principales.

Categorías: [Cursos online](#), [Formación Profesional y Oficios](#), [Hostelería y Restauración](#) |

INFORMACIÓN

Duración	300 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL

Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Orígenes de la cocina mediterránea
2. Clases de productos utilizados dentro de este tipo de cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COCINADO

1. Hervir y cocer al vapor
2. Freír en aceite
3. Saltear
4. Asar al horno
5. Plancha y parrilla

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HORTALIZAS, LEGUMBRES Y SETAS UTILIZADAS EN LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Principales materias primas vegetales
2. Las hortalizas
3. - Definición
4. - Distintas formas de clasificación
5. - Especies más utilizadas
6. - Estacionalidad
7. - Categorías comerciales y calidad
8. - Factores que influyen en su calidad
9. Hortalizas de invernadero y babys
10. Brotes y germinados

11. La “cuarta gama”
12. Las legumbres
13. - Definición
14. - Clasificación
15. - Categorías comerciales
16. Las setas
17. - Definición
18. - Especies cultivadas
19. - Especies más apreciadas gastronómicamente
20. - Principales especies venenosas
21. - Estacionalidad y presentación comercial

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS Y ARROCES QUE SE UTILIZAN EN LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta
2. Arroz: definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LOS HUEVOS EN LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco. Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema. Ovoproductos y su utilización
2. Huevos de otras aves utilizados en alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS UTILIZADOS EN LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado, crustáceos y moluscos por refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas
2. La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación
3. Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera
4. - Salazones
5. - Enlatados
6. - Ahumados
7. - Al vacío

8. - Platos cocinados
9. - Otras
10. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas
11. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARNES, AVES Y CAZA UTILIZADAS EN LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. La carne
2. - Propiedades nutritivas
3. - Factores que influyen en la calidad del animal
4. - Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación
5. - Principales especies: Ganado vacuno, porcino, ovino y caprino
6. Carne de vacuno
7. Carnes de ovino y caprino
8. - Clasificación
9. Carne de porcino
10. - Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico
11. - El cochinillo
12. - El jamón y otros productos derivados del cerdo
13. Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación
14. - Denominación Específica, Indicación geográfica u otra denominación
15. - Denominación de origen en carnes
16. Clasificación comercial
17. - Principales cortes comerciales en las diferentes especies
18. Las aves de corral
19. - Presentación comercial
20. - Características principales
21. - Distintas clases de pollo, según su alimentación y crianza
22. - El pato
23. - El pavo, la gallina de Guinea y otras aves
24. La caza
25. - Características de la carne de caza
26. - Principales especies y características
27. Despojo
28. - Clasificación
29. - Utilización en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LOS POSTRES Y LAS BEBIDAS DE LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Principales postres a base de frutas
2. - Macedonias o ensaladas de frutas
3. - Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas
4. - Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros
5. Principales postres a base de lácteos
6. - Arroz con leche y arroz emperatriz
7. - Flanes y pudding
8. - Natillas
9. - Crema catalana
10. - Soufflé de crema
11. Principales postres fritos o de sartén
12. - Torrijas
13. - Leche frita
14. - Crêpes
15. Principales tipos de semifríos
16. - Bavarois: de crema, frutas o licores
17. - Carlotas
18. - Espumas o mousses
19. - Tartas con base de Mousse
20. Principales Tartas
21. - Tartas con crema de mantequilla
22. - Tartas de Yema
23. - Tartas con base de nata
24. - Tarta de Queso
25. - Brazos de gitano
26. - Tartas con nombre propio
27. Bebidas de la cocina mediterránea

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS DE LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Los pescados y sus correspondencias
2. Las verduras y sus correspondencias
3. Las carnes y sus correspondencias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OTRAS PREPARACIONES REPRESENTATIVAS DE LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Entrantes
2. Sopas, potajes, cremas, huevos, arroces y pastas
3. Pescados y mariscos
4. Carnes y aves

