

CURSO TÉCNICO EN COCINA TRADICIONAL: LA COCINA DE LA ABUELA (ONLINE)



350,00 € - 425,00 €

Este curso capacita al alumno para adquirir nociones sobre la nutrición y las características de los alimentos, pudiendo sorprender a tus invitados con platos exquisitos presentados de manera inmejorable.

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

INFORMACIÓN

Duración	180 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. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADAS EN LAS COCINA TRADICIONAL

1. Características de la maquinaria utilizada
2. - Generadores de calor
3. - Generadores de frío
4. - Maquinaria auxiliar
5. Batería de cocina
6. Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS

1. Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina
2. - Definición
3. - Clasificación
4. - Importancia de los fondos en la cocina
5. Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
6. - Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza
7. - Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas
8. - Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
9. Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)
10. - Duxelles (Francia)
11. - Tomate concassés (Francia)
12. - Roux
13. - Mirepoix (Francia)
14. - Distintos aparejos
15. - Borduras

16. - Salsas para carnes y aves
17. - Mantequillas compuestas
18. - Farsas
19. - Coulís
20. - Purés
21. - Cremas
22. Fondos y bases industriales
23. Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales
24. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas
25. Salsas
26. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización
27. Algas marinas y su utilización
28. - Algas verdes
29. - Algas rojas
30. - Algas marrones o pardas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO

1. Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado
2. - Asar al horno, a la parrilla, a la plancha
3. - Freír en aceite
4. - Saltear en aceite y en mantequilla
5. - Hervir y cocer al vapor
6. - Brasear
7. - Cocer en caldo corto o court bouillon
8. - En papillote
9. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos
10. Aplicación de las distintas de cocinado a cada especie
11. - Pescados
12. - Crustáceos
13. - Moluscos
14. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades de hortalizas
15. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades de legumbres secas
16. - Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.)

17. - Importancia del agua en la cocción de las legumbres
18. - Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre
19. - Ventajas e inconvenientes de la olla a presión
20. Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato
21. - Cocción de pasta
22. - Punto de cocción
23. - Duración en función del tipo de pasta y formato
24. Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción
25. - Cocción de arroz. Distintos procedimientos
26. - Punto de cocción
27. - Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Platos elementales más divulgados y su elaboración
2. Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento
2. - Platos y guarniciones calientes que se elaboran con hortalizas
3. - Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas
4. - Salsas más indicadas para su acompañamiento
5. Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres

6. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
7. - Platos elementales de pasta más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
8. - Platos elementales de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
9. Platos elementales con huevo
10. Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PASTAS Y ARROCES

1. Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta
2. - Definición de pasta
3. - Distintas clasificaciones
4. - Formatos más comunes
5. - Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta
6. Arroz: definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada
7. - Definición
8. - Clasificación en función del tamaño del grano
9. - Categorías comerciales
10. - Tipo de arroz y su preparación adecuada

UNIDAD DIDÁCTICA 8. HUEVOS

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. - Definición
3. - Composición
4. - Clasificación
5. - Distintas formas para saber si está más o menos fresco
6. - Utilización
7. - Formas básicas de preparación
8. - Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos
9. - Utilización de la clara y de la yema
10. - Ovoproductos y su utilización
11. Huevos de otras aves utilizados en alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 9. REGENERACIÓN DE PLATOS COCINADOS

1. Regeneración: Definición
2. Clases de técnicas y procesos
3. Identificación de equipos asociados
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
5. - Fases de los procesos
6. - Riesgos en la ejecución y control de resultados
7. Realización de operaciones necesarias para la regeneración
8. - Al baño María
9. - Al vacío
10. - Vapor
11. - Convección
12. El sistema cook-chill y su fundamento
13. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS

1. Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual
2. - Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración
3. - Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación
4. - Factores que diferencian la decoración clásica de la actual
5. Montaje y presentación en fuente y en plato
6. Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida. El color del plato en función de su contenido
7. - Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida
8. - El color del plato en función de su contenido
9. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos
10. Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves y caza
11. - Técnica del trinchado
12. Importancia de la presentación y servicio del plato a su debida temperatura
13. Adornos y acompañamientos más representativos de platos de hortalizas, legumbres secas, etc.
14. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos
15. - Las guarniciones
16. - Desespinado

