

Cocina



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 80 h

Precio: 24.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Objetivos generales

####

- Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.

####

- Formar al trabajador para realizar y aconsejar al cliente sobre aquellas preferencias de la cocina y mejorar la cualificación de los profesionales para mejorar la calidad en el servicio y atención al cliente.

####

- Proporcionar los conocimientos elementales de cocina para que los trabajadores puedan desarrollar correctamente sus competencias, ya que, tanto los encargados de cocinar, como los de organizar el trabajo, deben saber como preparar ensaladas, sopas, pastas, etc.

####

- Capacitar al alumno para el tratamiento de los productos alimenticios desde que llegan a la cocina como materias primas hasta su presentación en la mesa, una vez elaborados.

####

Objetivos específicos

####

- Introducir al alumno en el mundo de la cocina mediante su historia.

####

- Mostrar al alumno el proceso que siguen los productos alimenticios antes de su presentación al cliente, desde la compra hasta su servicio en la mesa.

####

- Capacitar al alumno de la terminología utilizada en el mundo de la cocina, así como el vocabulario de especias y condimentos.

####

- Instruir al trabajador sobre los distintos tipos de ensaladas, condimentos y aliños utilizados.

####

- Capacitar al trabajador para la elaboración de salsas.

####

- Formar al participante para una correcta clasificación y preparación de pescados y mariscos.

####

- Enseñar al trabajador los diferentes métodos para la preparación de carnes.

####

- Especializar al alumno en la presentación de platos de repostería.

####

- Facultar al trabajador para la elaboración de platos tradicionales.

CONTENIDOS

TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA

- 1.1. HISTORIA (INTRODUCCIÓN)
- 1.2. LA COCINA MODERNA
- 1.3. A PROPÓSITO DE LA PROFESIÓN DE COCINERO

TEMA 2. EL CIRCUITO DE LOS GÉNEROS EN UN ESTABLECIMIENTO HOSTELERO. DEFINICIÓN

- 2.1. HOSTELERÍA
- 2.2. LA COMPRA
- 2.3. LAS OPERACIONES PRELIMINARES
- 2.4. MÉTODOS DE COCCIÓN
- 2.5. LA CONDIMENTACIÓN (SAZONAMIENTO, AROMAS CONDIMENTOS)
- 2.6. LA PRESENTACIÓN

TEMA 3. VOCABULARIO

- 3.1. TÉRMINOS DE COCINA
- 3.2. VOCABULARIO DE ESPECIAS
- 3.3. SAZONAMIENTO, AROMAS Y CONDIMENTOS

TEMA 4. LAS ENSALADAS

- 4.1. LAS ENSALADAS: INTRODUCCIÓN
- 4.2. FACTORES A CONSIDERAR A LA HORA DE CONFECCIONAR ENSALADAS
- 4.3. EL CONDIMENTO EN LAS ENSALADAS
- 4.4. LOS ALIÑOS
- 4.5. ENSALADAS SIMPLES, COMPUESTAS Y TEMPLADAS

TEMA 5. LOS HUEVOS Y TORTILLAS

- 5.1. LOS HUEVOS: INTRODUCCIÓN
- 5.2. ALGUNAS PREPARACIONES DE HUEVOS
- 5.3. TORTILLAS

TEMA 6. LAS SOPAS

- 6.1. LAS SOPAS: INTRODUCCIÓN
- 6.2. CLASIFICACIÓN
- 6.3. LAS CREMAS: INTRODUCCIÓN
- 6.4. EL CONSOMÉ
- 6.5. POTAJES: LEGUMBRE SECAS
- 6.6. ELABORACIÓN DE SOPAS

TEMA 7. PASTAS Y PIZZAS

- 7.1. LA PASTA: INTRODUCCIÓN
- 7.2. COCCIÓN DE LA PASTA
- 7.3. EL QUESO Y LA PASTA
- 7.4. LAS PASTAS Y SUS SALSAS MÁS HABITUALES
- 7.5. LAS PIZZAS

TEMA 8. EL ARROZ

- 8.1. EL ARROZ: INTRODUCCIÓN

TEMA 9. VERDURAS Y HORTALIZAS

- 9.1. VERDURAS Y HORTALIZAS: INTRODUCCIÓN

TEMA 10. LAS SALSAS

- 10.1. LOS FONDOS. LAS SALSAS. INTRODUCCIÓN
- 10.2. LOS FONDOS DE COCINA
- 10.3. GELATINAS NATURALES: AVE, TERNERA, BUEY, VACA, CAZA
- 10.4. JUGOS Y DESGLASADOS. UTILIZACIÓN Y REALIZACIÓN
- 10.5. TRABAZONES. ANÁLISIS Y PRINCIPIOS DE LAS TRABAZONES Y LAS SALSAS
- 10.6. LAS GRANDES SALSAS O SALSAS BASE
- 10.7. OTRAS SALSAS BÁSICAS: PEQUEÑAS SALSAS BÁSICAS
- 10.8. MANTEQUILLAS

ÍNDICE GENERAL COCINA

BLOQUE II

TEMA 11. PESCADOS

- 11.1. LOS PESCADOS: INTRODUCCIÓN
- 11.2. CLASIFICACIÓN DE LOS PESCADOS
- 11.3. LIMPIEZA (OPERACIONES PRELIMINARES DE LOS PESCADOS)
- 11.4. PESCADOS: DIFERENTES SISTEMAS DE COCCIÓN
- 11.5. SALSAS MÁS UTILIZADAS
- 11.6. ELABORACIÓN DE PESCADOS EN BASE A: ESPECIE RACIONAMIENTO, MÉTODO DE COCCIÓN, SALSA DE ACOMPAÑAMIENTO, GUARNICIÓN, PRESENTACIÓN

TEMA 12. LOS MARISCOS

- 12.1. LOS MARISCOS: INTRODUCCIÓN
- 12.2. CLASIFICACIÓN DE LOS MARISCOS
- 12.3. DIFERENTES SISTEMAS DE COCCIÓN
- 12.4. SALSAS MÁS UTILIZADAS
- 12.5. ELABORACIÓN DE MARISCOS EN BASE A: ESPECIE (TIPO DE MARISCO), RACIONAMIENTO (CORTE), MÉTODO DE COCCIÓN, SALSA DE ACOMPAÑAMIENTO, GUARNICIÓN, PRESENTACIÓN

TEMA 13. LAS CARNES

- 13.1. LAS CARNES DE MATADERO: INTRODUCCIÓN
- 13.2. CLASIFICACIÓN DE LAS CARNES
- 13.3. SACRIFICIO Y CONSERVACIÓN DE LAS CARNES
- 13.4. LA CARNE EN LA COCINA
- 13.5. SALSAS MÁS UTILIZADAS
- 13.6. ELABORACIÓN DE CARNES EN BASE A: ESPECIE RACIONAMIENTO, FORMA DE COCCIÓN, SALSA DE ACOMPAÑAMIENTO, GUARNICIÓN Y PRESENTACIÓN

TEMA 14. AVES

14.1. LAS AVES DE CORRAL: INTRODUCCIÓN

14.2. CLASIFICACIÓN DE LAS AVES DE CORRAL

14.3. OPERACIONES PRELIMINARES ANTERIORES A LA COCCIÓN

14.4. DIFERENTES MÉTODOS DE COCINADO

14.5. ELABORACIÓN DE PLATOS A BASE DE AVES SEGÚN: ESPECIE, RACIONAMIENTO, MÉTODO DE COCCIÓN, SALSA DE ACOMPAÑAMIENTO, GUARNICIÓN PRESENTACIÓN

TEMA 15. CAZA

15.1. LA CAZA: INTRODUCCIÓN

15.2. CLASIFICACIÓN

15.3. DIFERENTES SISTEMAS DE COCINADO

15.4. SALSAS MÁS UTILIZADAS EN LAS PREPARACIONES A BASE DE CAZA

15.5. ELABORACIÓN DE CAZA EN BASE A: ESPECIE, RACIONAMIENTO, FORMA DE COCCIÓN, GUARNICIÓN, SALSA DE ACOMPAÑAMIENTO, PRESENTACIÓN

TEMA 16. EL QUESO

16.1. EL QUESO: INTRODUCCIÓN

16.2. ELABORACIÓN DEL QUESO

16.3. CLASIFICACIÓN DE LOS QUESOS

16.4. DISTINTAS VARIETADES DE QUESOS Y SUS CARACTERÍSTICAS

TEMA 17. REPOSTERÍA

17.1. HOJALDRE

17.2. PASTA BRISA Y MASAS PARA PASTAS DE TÉ

17.3. MASAS BATIDAS

17.4. MASAS ESCALDADAS

17.5. MAZAPÁN

17.6. CRÊPES

17.7. BAÑOS Y CREMAS

17.8. MERENGUE

17.9. FLANES Y NATILLAS

17.10. MOUSSES

17.11. TARTAS

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.