Cocina

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 24.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

0179

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 VARIEDADES 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 el **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.