Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 70 h
Precio: 35.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0066

OBJETIVOS

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.

- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos para su uso o consumo posterior.

- Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.

1.1 Características de la maquinaria utilizada.
1.2 Batería de cocina.
1.3 Utillaje y herramientas.

Unidad didáctica 2. Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.

2.1 Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
2.2 Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulís, purés, cremas, veloutés, farsas, ...)
2.3 Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.
2.4 El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.

2.5 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

Unidad didáctica 3. Hortalizas y legumbres secas.

3.1 Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo. Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado.
3.2 Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas.

Unidad didáctica 4. Pastas y arroces

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

Unidad didáctica 5. Huevos:

5.1 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.
5.2 Huevos de otras aves utilizados alimentación.

Unidad didáctica 6. Técnicas de cocinado de hortalizas

6.1 Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
6.2 Freír en aceite
6.3 Saltear en aceite y en mantequilla.
6.4 Hervir y cocer al vapor.
6.5 Brasear.
6.6 Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades.

Unidad didáctica 7. Técnicas de cocinados de legumbres secas.

7.1 Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.)
7.2 Importancia del agua en la cocción de las legumbres.
7.3 Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.
7.4 Ventajas e inconvenientes de la olla a presión.

Unidad didáctica 8. Técnicas de cocinados de pasta y arroz.

8.1 Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato.
8.2 Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.

Unidad didáctica 9. Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.

9.1 Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.
9.2 Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres.
9.3 Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.
9.4 Platos elementales con huevos.

9.5 Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos.

Unidad didáctica 10. Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.

10.1 Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
10.2 Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

Unidad didáctica 11. Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.

11.1 Regeneración: Definición.
11.2 Clases de técnicas y procesos.
11.3 Identificación de equipos asociados.
11.4 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
11.5 Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
11.6 El sistema cook-.chill y su fundamento.
11.7 Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas.

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.