



Cocina

Cocina

Duración: 80 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

- Temario desarrollado.
- Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.
- Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

**Requisitos previos:**

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa del curso:**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

