

TÉCNICO EN COCINA TRADICIONAL: LA COCINA DE LA ABUELA



Área: HOSTELERÍA - COCINA

Modalidad: Teleformación

Duración: 180 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

OBJETIVOS

Capacitar 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.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDACTICA 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

REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.