

(HOTR006PO) Aplicación de fundamentos básicos en cocina



Área: Operaciones básicas de cocina

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: 450.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Aplicar los fundamentos básicos sobre productos alimenticios y técnicas culinarias.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer la historia de la cocina.
- Estudiar la cocina moderna y la profesión de cocinero.
- Conocer el significado del término hostelería.
- Explicar los elementos fundamentales de la compra.
- Estudiar las operaciones preliminares.
- Analizar los métodos de cocción, la condimentación y la presentación.
- Conocer los términos más utilizados en cocina.
- Estudiar los diferentes tipos de especias.
- Sintetizar el vocabulario de sazonomiento, aromas y condimentos.
- Identificar los diferentes utensilios utilizados en cocina.
- Conocer el proceso de limpieza y desinfección empleado en la cocina.
- Definir las ensaladas.
- Conocer los factores a analizar en el momento de confeccionar ensaladas.
- Determinar qué tipo de condimento emplear en las ensaladas.
- Exponer los diferentes tipos de aliño para ensaladas.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



- Identificar las ensaladas simples, compuestas y templadas.
- Conocer la definición de huevo y sus clasificaciones.
- Explicar diferentes maneras de cocinar los huevos.
- Estudiar el proceso de elaboración de dos tipos de tortillas.
- Conocer la definición de sopa.
- Determinar que son las cremas.
- Estudiar el consomé y sus variedades.
- Identificar distintos tipos de potaje.
- Explicar el proceso de elaboración de las sopas.
- Determinar los puntos de cocción de la pasta.
- Identificar los quesos para emplear con la pasta.
- Enunciar las salsas para pasta.
- Analizar los elementos de las pizzas.
- Conocer la definición del arroz.
- Estudiar las diferentes clasificaciones del arroz.
- Analizar la cocción del arroz y los distintos procedimientos para llevarla a cabo.
- Conocer la definición de verdura y hortaliza.
- Analizar las diferentes formas de clasificar verduras y hortalizas.
- Identificar las especies más utilizadas de verduras y hortalizas.
- Conocer las características de los fondos de cocina.
- Estudiar el empleo de gelatinas naturales en la cocina.
- Establecer la utilización y realización de jugos, desglasados y trabazones.
- Explicar en qué consisten las salsas base.
- Describir los tipos de mantequillas y su utilización.
- Conocer la clasificación de los pescados.
- Saber realizar el proceso de limpieza del pescado.
- Estudiar los diferentes sistemas de cocción del pescado.
- Identificar las salsas más utilizadas con los pescados.
- Explicar la elaboración de pescado en base a especie racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



presentación.

- Conocer la clasificación de los mariscos.
- Estudiar los diferentes sistemas de cocción del marisco.
- Explicar las salsas más utilizadas con el marisco.
- Aprender la elaboración de mariscos en base a especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y presentación.
- Conocer la clasificación de las carnes.
- Estudiar el sacrificio y conservación de carnes.
- Explicar el papel de la carne en la cocina.
- Enunciar las salsas más utilizadas con las carnes.
- Aprender la elaboración de carnes.
- Conocer la definición y la clasificación de las aves de corral.
- Identificar las operaciones preliminares anteriores a la cocción.
- Estudiar los distintos métodos de cocinado.
- Explicar la elaboración de platos a base de aves.
- Definir que es la carne de caza.
- Realizar una clasificación de la caza.
- Conocer los diferentes sistemas de cocinado de la carne de caza.
- Exponer las salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza.
- Explicar diferentes elaboraciones de carne de caza.
- Definir que es la carne de caza.
- Realizar una clasificación de la caza.
- Conocer los diferentes sistemas de cocinado de la carne de caza.
- Exponer las salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza.
- Explicar diferentes elaboraciones de carne de caza.
- Explicar las características de los hojaldres, masas batidas y masas escaldadas.
- Estudiar el mazapán, las crepes, baños y cremas y el merengue.
 - Conocer las definiciones de flanes y natillas, mousses y tartas.
- Conocer las características del emplatado.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



- Estudiar las claves de la decoración de los platos.
- Explicar los elementos que se emplean para la decoración de platos.

CONTENIDOS

1. Introducción a la cocina.
2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero.
3. Vocabulario.
4. Las ensaladas.
5. Los huevos y las tortillas.
6. Las sopas.
7. Pastas y pizzas.
8. El arroz.
9. Verduras y hortalizas.
10. Las salsas.
11. Pescados.
12. Los mariscos.
13. Las carnes.
14. Aves.
15. Caza.
16. El queso.
17. Repostería.
18. Presentación del menú.

MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

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.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

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.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>