

El objetivo principal de este curso es que el alumno conozca conocimientos referentes a temas culinarios, como por ejemplo los tipos de salsas que se pueden elaborar o los distintos tipos de arroces existentes, entre otros. Por tanto, una vez finalizada la formación didáctica el alumno habrá adquirido las siguientes competencias que mostramos:

Conocer los conceptos básicos, tales como saber cuáles son los utensilios que se usan dentro de la cocina, cómo se clasifican y para qué se utilizan.

Reconocer los métodos de limpieza a utilizar.

Aprender correctamente las técnicas culinarias principales.

Iniciar en el tipo de corte y despiece de las diferentes materias primas.

Conocer la elaboración de fondos, glace y demiglace, básicas en la cocina.

Introducirse en los distintos tipos de salsas más conocidas y utilizadas, así como las derivadas de las mismas (aceites infusionados y marinados y escabeches).

Aprender a tratar el arroz correctamente con todas sus variantes posibles.

Conocer los distintos tipos de cocción del huevo.

Saber identificar los diferentes tipos de masa, así como las cremas más utilizadas.

Conocer los postres con recetas más sencillas.

TEMARIO DEL CURSO

UNIDAD 1. UTENSILIOS Y ELABORACIONES BÁSICAS

- 1.1. Definición, clasificación y tipos
 - 1.1.1. Archivo multimedia: "utensilios en la cocina"
- 1.2. Sistemas y métodos de limpieza
- 1.3. Aplicación de técnicas culinarias
- 1.4. Cortes y despieces
 - 1.4.1. Corte de verduras
 - 1.4.2. Despiece vacuno
 - 1.4.3. Despiece porcino
- Resumen

UNIDAD 2. FONDOS Y TÉCNICAS DE COCINA

- 2.1. Fumet
- 2.2. Fondo oscuro y blanco
- 2.3. Glace y demiglace
- 2.4. Técnicas de cocina
 - 2.4.1. Cocer
 - 2.4.2. Asar
 - 2.4.3. Confitar
 - 2.4.4. Glaseado
 - 2.4.5. Recetas
- Resumen

UNIDAD 3. SALSAS Y CONSERVAS

- 3.1. Cómo elaborar salsas
- 3.2. Tipos de salsas
 - 3.2.1. Salsa española
 - 3.2.2. Salsa velouté
 - 3.2.3. Salsa bechamel
 - 3.2.4. Salsa americana
 - 3.2.5. Salsa mayonesa
 - 3.2.6. Salsa holandesa
 - 3.2.7. Salsa de tomate
 - 3.2.8. Otras salsas
- 3.3. Aceites infusionados
- 3.4. Marinados y escabeches
 - 3.4.1. Marinados
 - 3.4.2. Escabeches
- Resumen

UNIDAD 4. EL ARROZ

- 4.1. Tipos de arroz
- 4.2. Elaboración
 - 4.2.1. Arroz blanco
 - 4.2.2. Risotto
 - 4.2.3. Arroz seco, paella y al horno
 - 4.2.4. Arroz caldoso
 - 4.2.5. Paella
- 4.3. Recetas
- Resumen

UNIDAD 5. LOS HUEVOS

- 5.1. Cocción sin cáscara
- 5.2. Cocción con cáscara
 - 5.2.1. Archivo multimedia: "diferentes tipos de cocción del huevo"
- 5.3. Recetas
- Resumen

UNIDAD 6. PANADERÍA Y REPOSTERÍA

- 6.1. Tipos de masas.
- 6.2. Repostería salada
- 6.3. Cremas
 - 6.3.1. La leche como base
 - 6.3.2. La grasa como base
 - 6.3.3. La fruta y los cítricos como base
 - 6.3.4. Los frutos secos como base
- 6.4. Salsas de postres y pastelería
- 6.5. Postres
- 6.6. Recetas
 - 6.6.1. Tarta de manzana
 - 6.6.2. Flan de huevo casero
 - 6.6.3. Magdalena de chocolate
 - 6.6.4. Bizcocho de naranja
- Resumen