

El objetivo principal de este curso es que el alumno conozca conocimientos básicos referentes a temas culinarios, como los diferentes utensilios que se usan dentro de la cocina o los distintos tipos de cocción del huevo, entre otros aspectos importantes.

Por tanto, una vez finalizada la formación didáctica el alumno habrá adquirido las siguientes competencias que mostramos:

Estar dotado del conocimiento básico en referencia a los utensilios que se usan dentro de la cocina.

Aprender correctamente las técnicas culinarias principales.

Conocer cuáles son los tipos de corte y despiece de las diferentes materias primas.

Saber tratar correctamente el arroz, con todas sus variantes posibles.

Conocer los distintos tipos de cocción del huevo.

Saber identificar los diferentes tipos de masas.

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 bechamel
 - 3.2.3. Salsa americana
 - 3.2.4. Salsa mayonesa
 - 3.3. Aceites infundados
 - 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

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO