



## Cocina

## Cocina

**Duración:** 80 horas

**Precio:** consultar euros.

**Modalidad:** e-learning

### Objetivos:

Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa. - Formar al trabajador para realizar y aconsejar al cliente sobre aquellas preferencias de la cocina y mejorar la cualificación de los profesionales para mejorar la calidad en el servicio y atención al cliente. - Proporcionar los conocimientos elementales de cocina para que los trabajadores puedan desarrollar correctamente sus competencias, ya que, tanto los encargados de cocinar, como los de organizar el trabajo, deben saber como preparar ensaladas, sopas, pastas, etc. - Capacitar al alumno para el tratamiento de los productos alimenticios desde que llegan a la cocina como materias primas hasta su presentación en la mesa, una vez elaborados. Objetivos específicos - Introducir al alumno en el mundo de la cocina mediante su historia. - Mostrar al alumno el proceso que siguen los productos alimenticios antes de su presentación al cliente, desde la compra hasta su servicio en la mesa. - Capacitar al alumno de la terminología utilizada en el mundo de la cocina, así como el vocabulario de especias y condimentos. - Instruir al trabajador sobre los distintos tipos de ensaladas, condimentos y aliños utilizados. - Capacitar al trabajador para la elaboración de salsas. - Formar al participante para una correcta clasificación y preparación de pescados y mariscos. - Enseñar al trabajador los diferentes métodos para la preparación de carnes. - Especializar al alumno en la presentación de platos de repostería. - Facultar al trabajador para la elaboración de platos tradicionales.

### 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 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 m<sup>2</sup> 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, Licencidos/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:**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

## **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 COMPRAS
- 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 CONSUMÉ

## 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