



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Curso Online de Técnicas de Cocina: Culinarias

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Si está interesado/a en adquirir conocimientos sobre técnicas avanzadas de cocina este es su momento, con el Curso Online de Técnicas de Cocina: Culinarias podrá conocer los aspectos fundamentales para realizar recetas con éxito. En el mundo de la restauración, es muy importante conocer cómo desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene. Con la realización de este Curso Online de Técnicas de Cocina: Culinarias podrá adquirir los conocimientos necesarios para elaborar platos de calidad con diferentes productos como hortalizas, legumbres, carnes etc.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. TÉCNICAS DE COCINA: CULINARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Características de la maquinaria utilizada
2. Batería de cocina
3. Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
2. Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulís, purés, cremas, veloutés, farsas, . .)
3. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas
4. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización
5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS

1. Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo. Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado
2. Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS Y ARROCES

1. Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta
2. Arroz: Definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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. Huevos de otras aves utilizados alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA

1. Características de la maquinaria utilizada
2. Batería de cocina
3. Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA

1. Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina
2. Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
3. Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux,

mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)

4. Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza
5. Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales
6. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado:
2. 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

UNIDAD DIDÁCTICA 9. 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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es