



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Curso Técnico en Cocina Tradicional: La Cocina de la Abuela

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Este curso de materiales capacitan al alumno para adquirir nociones sobre la nutrición y las características de los alimentos, pudiendo sorprender a tus invitados con platos exquisitos presentados de manera inmejorable.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADAS EN LAS COCINA TRADICIONAL

1. Características de la maquinaria utilizada
2. - Generadores de calor
3. - Generadores de frío
4. - Maquinaria auxiliar
5. Batería de cocina
6. Utillaje y herramientas

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS

## CONFECCIONADOS

1. Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina
2. - Definición
3. - Clasificación
4. - Importancia de los fondos en la cocina
5. Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
6. - Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza
7. - Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas
8. - Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
9. Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)
10. - Duxelles (Francia)
11. - Tomate concassés (Francia)
12. - Roux
13. - Mirepoix (Francia)
14. - Distintos aparejos
15. - Borduras
16. - Salsas para carnes y aves
17. - Mantequillas compuestas
18. - Farsas
19. - Coulís
20. - Purés
21. - Cremas
22. Fondos y bases industriales
23. Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales
24. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas
25. Salsas
26. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización

27. Algas marinas y su utilización
28. - Algas verdes
29. - Algas rojas
30. - Algas marrones o pardas

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO

1. Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado
2. - Asar al horno, a la parrilla, a la plancha
3. - Freír en aceite
4. - Saltear en aceite y en mantequilla
5. - Hervir y cocer al vapor
6. - Brasear
7. - Cocer en caldo corto o court bouillon
8. - En papillote
9. 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
10. Aplicación de las distintas de cocinado a cada especie
11. - Pescados
12. - Crustáceos
13. - Moluscos
14. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades de hortalizas
15. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades de legumbres secas
16. - Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc. )
17. - Importancia del agua en la cocción de las legumbres
18. - Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre
19. - Ventajas e inconvenientes de la olla a presión
20. Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato
21. - Cocción de pasta
22. - Punto de cocción
23. - Duración en función del tipo de pasta y formato

24. Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción
25. - Cocción de arroz. Distintos procedimientos
26. - Punto de cocción
27. - Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Platos calientes y fríos elementales más divulgados
2. - Platos calientes elaborados con pescados
3. - Platos calientes y fríos elaborados con crustáceos
4. - Platos calientes y fríos elaborados con moluscos
5. Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento
2. - Platos y guarniciones calientes que se elaboran con hortalizas
3. - Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas
4. - Salsas más indicadas para su acompañamiento
5. Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres
6. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas

7. - Platos elementales de pasta más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
8. - Platos elementales de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
9. Platos elementales con huevo
10. Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. PASTAS Y ARROCES

1. Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta
2. - Definición de pasta
3. - Distintas clasificaciones
4. - Formatos más comunes
5. - Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta
6. Arroz: definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada
7. - Definición
8. - Clasificación en función del tamaño del grano
9. - Categorías comerciales
10. - Tipo de arroz y su preparación adecuada

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. 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. - Definición
3. - Composición
4. - Clasificación
5. - Distintas formas para saber si está más o menos fresco
6. - Utilización
7. - Formas básicas de preparación
8. - Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos

9. - Utilización de la clara y de la yema
10. - Ovoproducidos y su utilización
11. Huevos de otras aves utilizados en alimentación

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. REGENERACIÓN DE PLATOS COCINADOS

1. Regeneración: Definición
2. Clases de técnicas y procesos
3. Identificación de equipos asociados
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
5. - Fases de los procesos
6. - Riesgos en la ejecución y control de resultados
7. Realización de operaciones necesarias para la regeneración
8. - Al baño María
9. - Al vacío
10. - Vapor
11. - Convección
12. El sistema cook-chill y su fundamento
13. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos

## UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS

1. Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual
2. - Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración
3. - Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación
4. - Factores que diferencian la decoración clásica de la actual
5. Montaje y presentación en fuente y en plato
6. Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida. El color del plato en función de su contenido
7. - Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida
8. - El color del plato en función de su contenido
9. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos

10. Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves y caza
11. - Técnica del trinchado
12. Importancia de la presentación y servicio del plato a su debida temperatura
13. Adornos y acompañamientos más representativos de platos de hortalizas, legumbres secas, etc.
14. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos
15. - Las guarniciones
16. - Desespinado



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)