



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

HOTR006PO APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS BÁSICOS EN COCINA

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

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

OBJETIVOS

Este Curso HOTR006PO APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS BÁSICOS EN COCINA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR006PO APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS BÁSICOS EN COCINA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y aplicar los fundamentos básicos sobre productos alimenticios y técnicas culinarias.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA

1. Historia (introducción)
2. La cocina moderna
3. A propósito de la profesión de cocinero

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL CIRCUITO DE LOS GÉNEROS EN UN ESTABLECIMIENTO HOSTELERO

1. Hostelería

2. La compra
3. Las operaciones preliminares
4. Métodos de cocción
5. La condimentación (sazonamiento, aromas condimentos)
6. La presentación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VOCABULARIO

1. Términos de cocina
2. Vocabulario de especias
3. Sazonamiento, aromas y condimentos
4. Utensilios básicos
5. Limpieza y mantenimiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS ENSALADAS

1. Las ensaladas: introducción
2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas
3. El condimento en las ensaladas
4. Los aliños
5. Ensaladas simples, compuestas y templadas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LOS HUEVOS Y TORTILLAS

1. Los huevos: introducción
2. Algunas preparaciones de huevos
3. Tortillas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LAS SOPAS

1. Las sopas: introducción
2. Clasificación
3. Las cremas: introducción
4. El consomé

5. Potajes: legumbre secas
6. Elaboración de sopas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PASTAS Y PIZZAS

1. La pasta: introducción
2. Cocción de la pasta
3. El queso y la pasta
4. Las pastas y sus salsas más habituales
5. Las pizzas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL ARROZ

1. El arroz: introducción

UNIDAD DIDÁCTICA 9. VERDURAS Y HORTALIZAS

1. Verduras y hortalizas: introducción

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LAS SALSAS

1. Los fondos Las salsas Introducción
2. Los fondos de cocina
3. Gelatinas naturales: ave, ternera, buey, vaca, caza
4. Jugos y desglasados Utilización y realización
5. Trabazones Análisis y principios de las trabazones y las salsas
6. Las grandes salsas o salsas base
7. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas
8. Mantequillas

UNIDAD DIDÁCTICA 11. PESCADOS

1. Los pescados: introducción
2. Clasificación de los pescados

3. Limpieza (operaciones preliminares de los pescados)
4. Pescados: diferentes sistemas de cocción
5. Salsas más utilizadas
6. Elaboración de pescados en base a: especie racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación

UNIDAD DIDÁCTICA 12. LOS MARISCOS

1. Los mariscos: introducción
2. Clasificación de los mariscos
3. Diferentes sistemas de cocción
4. Salsas más utilizadas
5. Elaboración de mariscos en base a: especie (tipo de marisco), racionamiento (corte), método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación

UNIDAD DIDÁCTICA 13. LAS CARNES

1. Las carnes de matadero: introducción
2. Clasificación de las carnes
3. Sacrificio y conservación de las carnes
4. La carne en la cocina
5. Salsas más utilizadas
6. Elaboración de carnes en base a: especie racionamiento, forma de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y presentación

UNIDAD DIDÁCTICA 14. AVES

1. Las aves de corral: introducción
2. Clasificación de las aves de corral
3. Operaciones preliminares anteriores a la cocción
4. Diferentes métodos de cocinado
5. Elaboración de platos a base de aves según: especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición presentación

UNIDAD DIDÁCTICA 15. CAZA

1. La caza: introducción
2. Clasificación
3. Diferentes sistemas de cocinado
4. Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza
5. Elaboración de caza en base a: especie, racionamiento, forma de cocción, guarnición, salsa de acompañamiento, presentación

UNIDAD DIDÁCTICA 16. EL QUESO

1. El queso: introducción
2. Elaboración del queso
3. Clasificación de los quesos
4. Distintas variedades de quesos y sus características

UNIDAD DIDÁCTICA 17. REPOSTERÍA

1. Hojaldre
2. Pasta brisa y masas para pastas de té
3. Masas batidas
4. Masas escaldadas
5. Mazapán
6. Crepes
7. Baños y cremas
8. Merengue
9. Flanes y natillas
10. Mousses
11. Tartas

UNIDAD DIDÁCTICA 18. PRESENTACIÓN DEL MENÚ

1. Emplatado

2. Decoración



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