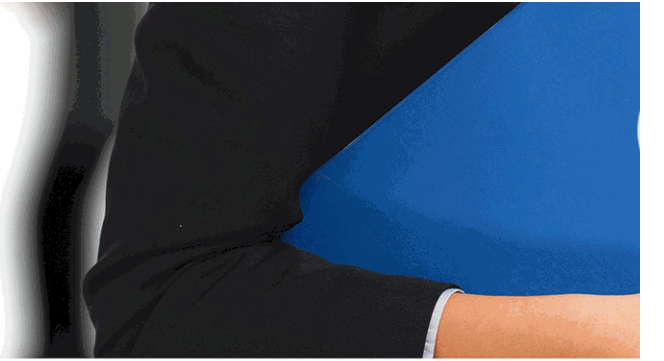


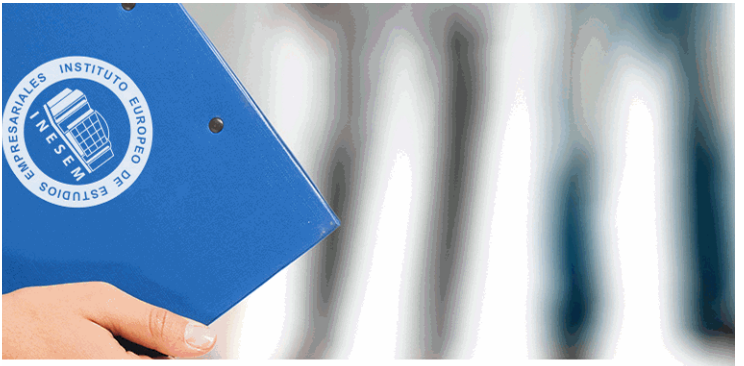
INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

I N

BU

Curso Técnico en Cocina

la A



N E S E M

SINESS SCHOOL

n Tradicional: La Cocina de buela

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Curso Técnico en Cocina
la A

duración total: 180 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Este curso de Cocina Tradicional ofrece una formación e
hablando la cocina de la abuela, con el que se adquirirá
características de los alimentos, pudiendo sorprender a
presentados de manera inmejorable.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu información y

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Adquirir nociones sobre la nutrición y las característica
- Elaborar platos de diferentes estilos y aprender a realiz
Identificar los diferentes tipos de alimentos según su fu
- Diferenciar los conceptos de género Perecedero y No
- Conocer los principios generales de los diferentes mét
como su clasificación y diferencias.
- Identificar los diferentes tipos de salsas más empleado
canapés.

+ Información Gratis

para qué te prepara

El siguiente curso de Cocina Tradicional le prepara para
características de los alimentos, pudiendo sorprender a
presentados de manera inmejorable.

salidas laborales

Hostelería, Turismo, Cocina de Restaurantes y Comedo

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte
Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la
el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du
alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e
firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l
recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

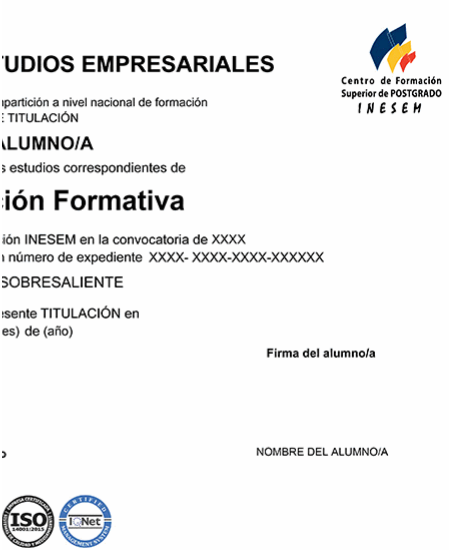
La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis



'UDIOS EMPRESARIALES

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

partición a nivel nacional de formación
: TITULACIÓN

ALUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

sente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar itinerario formativo, así como realizar las actividades y a del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'Cocina Tradicional'

+ Información Gratis

+ Información Gratis

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

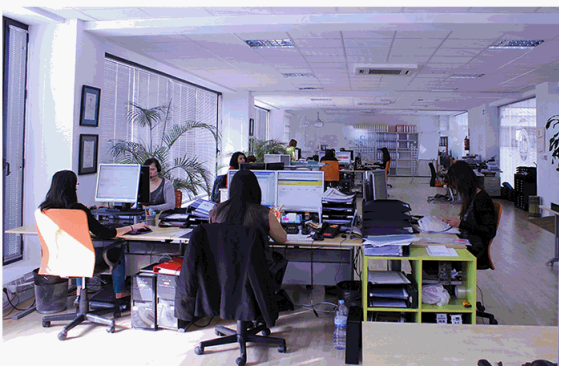
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

a la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

ursos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de
disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron
para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p
artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op
administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTIL
TRADICIONAL**

1.Características de la maquinaria utilizada
    1.- Generadores de calor
    2.- Generadores de frío

+ Información Gratis

3.- Maquinaria auxiliar

2.Batería de cocina

3.Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARA

1.Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los

1.- Definición

2.- Clasificación

3.- Importancia de los fondos en la cocina

2.Principales fondos básicos. Composición y elaborac a tener en cuenta en su elaboración. Utilización

1.- Principales fondos básicos. Composición y elab

2.- Composición y elaboración de los fondos elabo

3.- Factores a tener en cuenta en su elaboración. U

3.Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelle borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas comp

1.- Duxelles (Francia)

2.- Tomate concassés (Francia)

3.- Roux

4.- Mirepoix (Francia)

5.- Distintos aparejos

+ Información Gratis

6.- Borduras
7.- Salsas para carnes y aves
8.- Mantequillas compuestas
9.- Farsas
10.- Coulís
11.- Purés
12.- Cremas

4.Fondos y bases industriales
5.Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actual
6.Aplicación de las respectivas técnicas y procedimier salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones
7.Salsas
8.El sofrito y sus distintas formas de preparación segú
9.Algas marinas y su utilización
1.- Algas verdes
2.- Algas rojas
3.- Algas marrones o pardas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO

1.Definición. Fundamento de la cocción. Principales té
1.- Asar al horno, a la parrilla, a la plancha

+ Información Gratis

2.- Freír en aceite
3.- Saltear en aceite y en mantequilla
4.- Hervir y cocer al vapor
5.- Brasear
6.- Cocer en caldo corto o court bouillon
7.- En papillote

2.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a ca
carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de c

3.Aplicación de las distintas de cocinado a cada espec
1.- Pescados
2.- Crustáceos
3.- Moluscos

4.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a ca

5.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a ca
1.- Operaciones previas a la cocción (limpieza y se
2.- Importancia del agua en la cocción de las legum
3.- Otros factores a tener en cuenta, según la varie
4.- Ventajas e inconvenientes de la olla a presión

6.Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en fu
1.- Cocción de pasta

+ Información Gratis

2.- Punto de cocción

3.- Duración en función del tipo de pasta y formato

7.Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto d

1.- Cocción de arroz. Distintos procedimientos

2.- Punto de cocción

3.- Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BA

1.Platos elementales más divulgados y su elaboración

2.Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLATOS ELEMENTALES A BA

1.Platos calientes y fríos elementales más divulgados

1.- Platos calientes elaborados con pescados

2.- Platos calientes y fríos elaborados con crustáce

3.- Platos calientes y fríos elaborados con molusco

2.Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuad moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLATOS ELEMENTALES A BA HUEVOS

1.Platos y guarniciones frías y calientes que se elabor hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamie

+ Información Gratis

1.- Platos y guarniciones calientes que se elaboran
2.- Preparaciones y platos fríos elaborados con hor
3.- Salsas más indicadas para su acompañamiento

2.Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cr

3.Platos elementales de pasta y de arroz más divulgad

1.- Platos elementales de pasta más divulgados. A

2.- Platos elementales de arroz más divulgados. Ac

4.Platos elementales con huevo

5.Preparaciones frías y ensaladas elementales a base

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PASTAS Y ARROCES

1.Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Forma pasta

1.- Definición de pasta
2.- Distintas clasificaciones
3.- Formatos más comunes
4.- Condimentos, salsas, quesos y farsas para past

2.Arroz: definición. Clasificación en función del taño de preparación adecuada

1.- Definición
2.- Clasificación en función del tamaño del grano

+ Información Gratis

3.- Categorías comerciales
4.- Tipo de arroz y su preparación adecuada

UNIDAD DIDÁCTICA 8. HUEVOS

1.Definición. Composición. Clasificación. Distintas forr básicas de preparación. Salsas y guarniciones para aco la yema. Ovoproductos y su utilización

1.- Definición
2.- Composición
3.- Clasificación
4.- Distintas formas para saber si está más o meno
5.- Utilización
6.- Formas básicas de preparación
7.- Salsas y guarniciones para acompañamiento de
8.- Utilización de la clara y de la yema
9.- Ovoproductos y su utilización

2.Huevos de otras aves utilizados en alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 9. REGENERACIÓN DE PLATOS

1.Regeneración: Definición
2.Clases de técnicas y procesos
3.Identificación de equipos asociados

+ Información Gratis

4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y cor
1.- Fases de los procesos
2.- Riesgos en la ejecución y control de resultados
5.Realización de operaciones necesarias para la rege
1.- Al baño María
2.- Al vacío
3.- Vapor
4.- Convección
6.El sistema cook-chill y su fundamento
7.Platos preparados: Definición. Distintas clases. Plato

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRESENTACIÓN Y DECORAC

1.Importancia del efecto visual en la comida. Otros fac clásica de la actual
1.- Valoración de las cualidades aplicadas a una el
2.- Factores organolépticos que indican su calidad
3.- Factores que diferencian la decoración clásica c
2.Montaje y presentación en fuente y en plato
3.Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilizaci de su contenido
1.- Características. Distintas piezas y su utilización

+ Información Gratis

2.- El color del plato en función de su contenido

4.Factores a tener en cuenta en la presentación y dec

5.Distintas técnicas de presentación de platos elabora

1.- Técnica del trinchado

6.Importancia de la presentación y servicio del plato a

7.Adornos y acompañamientos más representativos d

8.Adornos y acompañamientos más representativos u

1.- Las guarniciones

2.- Desespinado

+ Información Gratis