








APLICACION DE FUNDAMENTOS BASICOS EN COCINA



	ONLINE		
	Duración: 60 H	Horas presenciales: 0 H	Horas online: 60 H
	Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO Área: NO PRL		
	Dirigido a: - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	Objetivos: Este curso le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la familia profesional de hostelería y turismo. Con este el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y aplicar los fundamentos básicos sobre productos alimenticios y técnicas culinarias.		
	Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	Contenidos: UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL CIRCUITO DE LOS GÉNEROS EN UN ESTABLECIMIENTO HOSTELERO UNIDAD DIDÁCTICA 3. VOCABULARIO UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS ENSALADAS UNIDAD DIDÁCTICA 5. LOS HUEVOS Y TORTILLAS UNIDAD DIDÁCTICA 6. LAS SOPAS UNIDAD DIDÁCTICA 7. PASTAS Y PIZZAS UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL ARROZ UNIDAD DIDÁCTICA 9. VERDURAS Y HORTALIZAS		

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LAS SALSAS
UNIDAD DIDÁCTICA 11. PESCADOS
UNIDAD DIDÁCTICA 12. LOS MARISCOS
UNIDAD DIDÁCTICA 13. LAS CARNES
UNIDAD DIDÁCTICA 14. AVES
UNIDAD DIDÁCTICA 15. CAZA
UNIDAD DIDÁCTICA 16. EL QUESO
UNIDAD DIDÁCTICA 17. REPOSTERÍA
UNIDAD DIDÁCTICA 18. PRESENTACIÓN DEL MENÚ