

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Técnicas de cocina

Duración: 20h

Modalidad: Online

Objetivo

- Describir elaboraciones culinarias básicas y significativas, indicando las características de los géneros que las componen, el tipo de servicio asociado y los resultados finales que deben obtenerse. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos. Caracterizar elaboraciones culinarias atendiendo a su composición, producción y servicio, y describir sus procesos de ejecución.

Contenido

1. Definición, clasificación y aplicaciones.
2. Procesos de ejecución de dichas técnicas.
3. Fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.
4. Tratamientos y efectos en las materias primas.