



Productos culinarios



Área: COCINA
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

CONTENIDOS

COCINA CREATIVA O DE AUTOR - 1 cocina moderna, de autor y de mercado - 1.1 la cocina moderna - 1.2 evolución y tendencias - 1.3 la nouvelle cuisine o nueva cocina - 1.4 la cocina creativa o de autor - 1.5 actividades: cocina moderna, de autor y de mercado - 2 experimentación y evolución de los resultados - 2.1 decoración y presentación de elaboraciones - 2.2 actividades: experimentación y evolución de los resultados - 2.3 cuestionario: cuestionario módulo 5 unidad 1 - COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL - 1 la cocina española - 1.1 cocina española - 1.2 la dieta mediterránea y sus características - 1.3 tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura - 1.4 esquemas de realización - 1.5 realización y presentación - 1.6 realización de operaciones necesarias para su acabado - 1.7 las cocinas de las distintas autonomías - 1.8 restaurantes españoles más reconocidos - 1.9 actividades: la cocina española - 2 cocina del resto de europa - 2.1 la cocina francesa, italiana, portuguesa y de otros países - 2.2 actividades: cocina del resto de europa - 3 otras cocinas del mundo - 3.1 la gastronomía en iberoamérica - 3.2 características generalidades de la cocina del magreb - 3.3 aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía - 3.4 actividades: otras cocinas del mundo - 3.5 cuestionario: cuestionario módulo 5 unidad 2 - DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS - 1 presentación de platos - 1.1 importancia del contenido del plato y su presentación - 1.2 actividades: presentación de platos - 2 acabado de distintas elaboraciones culinarias - 2.1 estimación de las cualidades organolépticas - 2.2 formas y colores en la decoración y presentación - 2.3 el diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria - 2.4 actividades: acabado de distintas elaboraciones culinarias - 2.5 cuestionario: cuestionario módulo 5 unidad 3 - 2.6 cuestionario: cuestionario módulo 5 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.