

Unavia Formación S.L.
www.unaviaformacion.es
direccion@unaviaformacion.es
968208630



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

Curso de Formación - **NUEVAS TÉCNICAS Y TENDENCIAS EN LA COCINA + PRODUCTOS ESPAÑOLES, JAMON, QUESO Y EMBUTIDOS**

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 60.00 horas

Objetivos:

NUEVAS TÉCNICAS Y TENDENCIAS EN LA COCINA:

Dotar al alumno sobre la Cocina creativa o de autor en lo referente a los Productos culinarios.

Conseguir que el alumno, partiendo de recetas antiguas, investigue nuevas formas de presentar y trasladar esos sabores a sus comensales del día a día.

Otra de las partes importantes de este curso es la de saber dar a un plato rústico y contundente como unos callos,

una delicadeza propia de cualquier condumio de alto copete, además de saber aplicar la técnica y utilizar la

maquinaria galáctica que en estos últimos años acompaña a los fogones.

El estilo de la alta cocina o cocina creativa es el estilo que se centra en innovar, en crear a costa de todo,

de nuevas especies traídas del extranjero, de nuevos métodos de cocinado, de construir, fusionar,

aplastar, reconstruir, deformar.

- Diferenciar las clases de elaboraciones culinarias elementales.
- Conocer las aplicaciones de las elaboraciones culinarias más básicas.
- Estudiar las fases en los procesos de elaboración culinaria.
- Conocer los riesgos y medidas preventivas en los procesos de elaboración culinaria.
- Aprender los procedimientos para obtener elaboraciones culinarias básicas y sencillas.
- Diferenciar las técnicas de regeneración y conservación de las distintas elaboraciones culinarias.
- Diferenciar las clases de elaboraciones culinarias elementales.
- Conocer los ingredientes de las elaboraciones elementales.
- Estudiar los diferentes métodos de limpieza en cada alimento.
- Conocer las fases de elaboración de las distintas recetas.
- Aprender los procedimientos para obtener elaboraciones culinarias básicas y sencillas.
- Conocer las técnicas de regeneración y conservación de las distintas elaboraciones culinarias.
- Asegurar la calidad de las elaboraciones culinarias.
- Conocer las actividades de prevención y control de los insumos.
- Evitar resultados defectuosos en las elaboraciones culinarias.
- Comprender el Análisis de Peligro y Puntos de Control Críticos (APPCC o HACCP).
- Estudiar los principios de la gestión de calidad.

PRODUCTOS ESPAÑOLES, JAMÓN, QUESO Y EMBUTIDOS:

Se pretende que el alumno aprenda cómo cortar correctamente un jamón de forma que pueda apreciar su untuosidad, sabor y aroma inigualable. Alcanzará la maestría de los buenos cortadores de jamón con los prácticos consejos que el autor le ofrece y disfrutará loncha a loncha del mayor prodigio gastronómico de la despensa española. Conocer la gran variedad de quesos, la mejor forma de preparación y presentación de éstos junto con los embutidos, tipos, presentación, historia...

Contenidos:

NUEVAS TÉCNICAS Y TENDENCIAS EN LA COCINA:

- 1.- DEMANDA EN LA HOSTELERÍA Y LOS CAMBIOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN
- 2.- EL COCINERO PROFESIONAL Y ORGANIZACIÓN EN LA COCINA
- 3.- NORMAS Y COMBINACIONES ORGANOLÉPTICAS BÁSICAS
- 4.- DISEÑO DE ELABORACIONES
- 5.- PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES
- 6.- LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS
- 7.- EL ESCANDALLO Y LAS MERMAS
- 8.- COCINA BAJO CERO: Gases de vanguardia
- 9.- MATERIAS PRIMAS
- 10.- TIPOS DE CARNE Y SUS PARTES
- 11.- PESCADOS
- 12.- COCCIÓN AL VACÍO
- 13.- RECETARIO ESPUMAS EN SIFÓN
- 14.- LOS SEMIFRÍOS Y SUS TÉCNICAS DE USO
- 15.- LA ESTRUCTURA DEL PLATO
- 16.- EL MENÚ: ESTRUCTURA Y PLANIFICACIÓN

PRODUCTOS ESPAÑOLES, JAMÓN, QUESO Y EMBUTIDOS:

Parte 1 – EL JAMÓN, HISTORIA, CARACTERÍSTICAS Y APROVECHAMIENTO

- 1) Breve introducción para una gran cultura.
- 2) El cerdo, la raza ibérica.
- 3) El secadero.
- 4) La bodega.
- 5) El jamón, un saludable manjar.
- 6) El jamón y sus categorías.
- 7) El corte.
- 8) Consejos generales.
- 9) Utensilios.
- 10) Loncha a loncha.
- 11) Cala y cata.
- 12) Decálogo para comprar un buen jamón.
- 13) Decálogo para aprovechar un buen jamón.
- 14) La nueva Ley del ibérico.

Parte 2 – Quesos:

1. Clasificación de quesos
2. Tipos de queso
3. Cuchillos para cortar el queso

4. Cómo cortar los diferentes tipos de queso
 5. ¿Cómo preparar una tabla de quesos?
 6. ¿Cómo conservar el queso?
- Embutidos:
7. Origen e historia del embutido
 8. Tipos de embutido
 9. Información nutricional
 10. Emplatado de embutidos