



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado en Cocina Creativa y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroces y Huevos



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado en Cocina Creativa y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroces y Huevos



DURACIÓN:

240 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

199 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



- Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.
- Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.
- Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.
- Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos para su uso o consumo posterior.
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

A quién va dirigido

Este Postgrado en Cocina Creativa y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroces y Huevos está dirigido a los profesionales del mundo que por sus funciones profesionales, o no, deseen adquirir conocimientos relacionados con la repostería, de forma general y, más concretamente, aquello relacionado con la seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Para qué te prepara

Este Postgrado en Cocina Creativa y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroces y Huevos le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Hortalizas

Salidas Laborales

Hostelería y Turismo

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroce
- Manual teórico 'Cocina Creativa o de Autor'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Cocina Creativa o de Autor'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



BECA

ANTIGUOS ALUMNOS

.....

Agradecemos tu fidelidad y la confianza depositada en Euroinnova Formación.

10 %



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Características de la maquinaria utilizada
2. Batería de cocina
3. Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas Factores a tener en cuenta en su elaboración Utilización
2. Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulís, purés, cremas, veloutés, farsas, ...)
3. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas
4. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización
5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS

1. Hortalizas: definición Distintas clasificaciones Hortalizas de mayor consumo Utilización en cocina Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas Distintos cortes en función de su cocinado

2. Legumbres Principales legumbres secas Categorías comerciales Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja
Otras leguminosas frescas y secas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS Y ARROCES

1. Definición de pasta Distintas clasificaciones Formatos más comunes Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta

2. Arroz: Definición Clasificación en función del taño del grano Categorías comerciales Tipo de arroz y su preparación adecuada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HUEVOS

1. Definición Composición Clasificación Distintas formas para saber si está más o menos fresco Utilización Formas básicas de preparación Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos Utilización de la clara y de la yema Ovoproductos y su utilización

2. Huevos de otras aves utilizados alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS

1. Asar al horno, a la parrilla, a la plancha

2. Freír en aceite - Saltear en aceite y en mantequilla

3. Hervir y cocer al vapor

4. Brasear

5. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS DE COCINADOS DE LEGUMBRES SECAS

1. Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc)

2. Importancia del agua en la cocción de las legumbres

3. Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre

4. Ventajas e inconvenientes de la olla a presión

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TÉCNICAS DE COCINADOS DE PASTA Y ARROZ

1. Cocción de pasta Punto de cocción Duración en función del tipo de pasta y formato

2. Cocción de arroz Distintos procedimientos Punto de cocción Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas Salsas más indicadas para su acompañamiento

2. Platos elementales de legumbres secas Potajes, cremas y sopas de legumbres

3. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados Adecuación de pastas y salsas

4. Platos elementales con huevos

5. Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces Montaje en fuente y en plato Otros recipientes

2. Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

- 1.Regeneración: Definición
- 2.Clases de técnicas y procesos
- 3.Identificación de equipos asociados
- 4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
- 5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración
- 6.El sistema cook-chill y su fundamento
- 7.Platos preparados: Definición Distintas clases Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas

PARTE 2. COCINA CREATIVA DE AUTOR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO

- 1.Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización
- 2.Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina
- 3.Evolución de los movimientos gastronómicos
- 4.Pioneros franceses y españoles
- 5.La Nouvelle Cuisine" o Nueva Cocina. Antecedentes
- 6.Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias
- 7.De la nueva cocina o "la Nouvelle Cuisine" a la cocina actual
- 8.Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa
- 9.Cocina de fusión
- 10.Cocina Creativa o de Autor:
 - 1.- Ferrán Adrià y la cocina de Autor
 - 2.- Otros cocineros exponentes de este movimiento
 - 3.- La deconstrucción y otras técnicas nuevas, como esferificaciones, espumas, sifones, aires y otras
 - 4.- El uso del nitrógeno líquido y la liofilización en cocina
 - 5.- La cocción a bajas temperaturas y sus principios
 - 6.- Nuevos utensilios en cocina
- 11.Platos españoles más representativos
- 12.Su repercusión en la industria hostelera
- 13.El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década
- 14.Influencia de otras cocinas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

- 1.Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado
- 2.Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
- 3.Análisis, control y valoración de resultados
- 4.Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias
- 5.Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos