



ESCUELA DE
TURISMO & GASTRONOMÍA
DE LOS PIRINEOS

CURSO DE COCINA VEGETARIANA

TUR047

www.escuelaturismopirineos.com



Certificación universitaria internacional:



Escuela asociada a:



Reconocimiento de calidad:





DESTINATARIOS

El **Curso de Cocina Vegetariana** está dirigido a todas aquellas personas o profesionales que quieran ampliar sus conocimientos o estén interesadas en especializarse y conocer en profundidad las bases necesarias para preparar platos vegetarianos únicos y especiales. A lo largo del curso, el alumno conocerá la maquinaria, batería, utillaje y herramientas más usadas en la elaboración de platos y preparaciones a base de hortalizas, legumbres secas, pastas y arroces. También estudiará la composición y elaboración de los fondos y bases de los platos, así como las técnicas de cocinado más utilizadas para cada alimento, como el vapor o el braseado para las hortalizas o la cocción para las legumbres. Por otro lado, el estudiante aprenderá a preparar recetas tales como cremas, purés, veloutés o farsas que solo contengan productos vegetarianos. Además, el temario también dedica un módulo a la preparación de platos con huevo, ya que hay vegetarianos que si lo incluyen en su dieta.



MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ON LINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.



IMPORTE

Importe Original: 4560€

Importe Actual: 780€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “CURSO DE COCINA VEGETARIANA”, de la ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS, desde noviembre de 2016, y siguiendo su apuesta por la calidad, ha sido reconocida con el sello ICEEX de la excelencia y la calidad de la formación.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 60 ECTS.



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.
2. Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado.
3. 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.
2. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.

3. 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.
2. Ovoproductos y su utilización.
3. 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
3. Saltear en aceite y en mantequilla.
4. Hervir y cocer al vapor.
5. Brasear.
6. 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.