

UTILIZACIÓN CULINARIA DEL ARROZ (HOTR0024)

Descubre las posibilidades gastronómicas de uno de los ingredientes más versátiles de nuestra cocina. Con el curso **HOTR0024 – Utilización culinaria del arroz** (35 horas) aprenderás a elaborar diferentes **preparaciones culinarias con arroz**, conociendo sus características, variedades y comportamiento en cocina para seleccionar el tipo más adecuado según cada elaboración.

A lo largo de la formación conocerás las principales **técnicas de cocción del arroz**, los procesos de preparación y los ingredientes que pueden acompañarlo. Aprenderás a elaborar arroces secos, caldosos y cremosos, así como otras preparaciones en las que este cereal es el ingrediente principal, aplicando correctamente las técnicas culinarias necesarias para conseguir buenos resultados.

Además, desarrollarás conocimientos prácticos sobre la **preparación, presentación y conservación de elaboraciones con arroz**, prestando atención a la calidad del producto y al resultado final del plato. Una formación especialmente práctica para ampliar tus conocimientos de cocina y perfeccionar la elaboración de diferentes recetas y especialidades gastronómicas a base de arroz.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 175 €

Categorías: Online
Etiquetas: Hostelería

CONTENIDOS

1- Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de la historia del cultivo y mercado del arroz.
  - Proceso de cultivo
  - Venta de arroz
- Realización de la práctica culinaria.
  - Preparación de la compra y la conversación.
  - Manipulación y cocción del arroz
- Preparación de platos a base de arroces.
  - Pilaf. Risotto. Sopas. Bocaditos (snacks). Paella. En wok. Rellenos. Arroz dulce.

METODOLOGÍA

La formación se realiza 100 % online a través de nuestro campus virtual, en modalidad asíncrona, lo que permite al alumnado organizar sus tiempos de estudio dentro de los plazos establecidos.

Sesiones de tutoría

El alumnado dispone de un/a tutor/a online al que puede consultar dudas a través de la mensajería interna de la plataforma, correo electrónico y/o foros de consulta, recibiendo respuesta y acompañamiento durante todo el curso.

Sistema de evaluación

La evaluación es continua y se realiza íntegramente online mediante cuestionarios, actividades prácticas y pruebas de evaluación al finalizar los temas o unidades. No se realizan exámenes presenciales.

Requisitos técnicos

Es necesario disponer de ordenador, tablet (o incluso teléfono móvil), con navegador actualizado, conexión a internet estable y, recomendable, auriculares o altavoces para el seguimiento de los contenidos.

Material didáctico y recursos

Todo el material didáctico está disponible en la plataforma online (temarios, recursos descargables, actividades, vídeos, enlaces de interés, etc.), accesible en cualquier momento dentro del periodo de impartición.

SALIDAS PROFESIONALES

-Ayudantes de cocina
-Directores y gerentes de empresas de catering y otras empresas de
-Chefs
-Cocineros asalariados
-Camareros y cocineros propietarios
-Directores y gerentes de restaurantes