



**Área de formación:**  
Gastronomía

**Duración:** 300 horas  
**Modalidad:** Presencial

**Especialidad:**  
Cocina

### Requisitos de ingreso

- Mayor de 18 años
- Registro de inscripción en Orientación
- Nivel de formación básica: saber leer y escribir
- Uniforme de cocina completo o semi-completo (requerimiento mínimo: redecilla o pañoleta, sweater blanco, delantal blanco, pantalón largo, zapatos cerrados o zapatillas)

### Objetivos:

**Al término del curso el participante será capaz de:**

- Aplicar las normas sanitarias de higiene y manipulación adecuada de los alimentos
- Utilizar correctamente las herramientas y equipos de cocina, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene
- Realizar preparaciones culinarias básicas de hortaliza, legumbres y cereales
- Elaborar los principales fondos básicos, salsas madres y derivadas
- Realizar sopar y cremas tradicionales
- Aplicar los principios y técnicas culinarias básicas para la producción gastronómica de alimentos sobre la base de estándares de calidad internacional.

### Contenido:

- Bases de higiene, manipulación de alimentos y organización de la cocina (25 horas)
- Preparaciones culinarias básicas (50 horas)
- Fondos, salsas y ligazones (25 horas)
- Sopas y cremas (25 horas)
- Métodos de cocción (150 horas)
- Repostería básica (25 horas)

