

**Referencia:** Circular 8/14 T.C.  
**Distribución:** Todos los Colegiados  
**Asunto:** **Curso de Cocina básica.**

Estimado/a colegiado/a:

El Área de Formación ha organizado, en colaboración con el IES Almeraya, el presente curso de Cocina básica dirigido a personas sin conocimientos de hostelería, cocina o pastelería con la intención de proporcionar unos conocimientos mínimos teóricos, al disponer de una parte eminentemente práctica que requerirá una imprescindible asistencia "in situ".

Se pretende ofrecer una iniciación al mundo salado y dulce dando el enfoque adecuado a la cocina y la pastelería para que al utilizarla sirva de relajación y disfrute, de la misma forma que pueda serlo la jardinería u otras actividades. Intentando que no se interprete como algo que hay que hacer por obligación sino cuando nos apetezca o en momentos puntuales que deseemos degustar un plato sencillo, sano delicioso, de fácil y rápida ejecución, sobre todo aprendiendo a interpretar cualquier receta para que en un futuro no existan problemas a la hora de seguir los pasos de cualquiera de ellas y siempre salga bien.

Para conseguirlo nos marcamos los siguientes objetivos:

1. Describir, caracterizar y clasificar los diferentes tipos de productos y elaboraciones.
2. Emplear las diferentes técnicas de corte, elaboración y presentación, teniendo en cuenta aspectos fundamentales para obtener un resultado óptimo.
3. Elaborar y aplicar las diferentes técnicas de cocción de los diferentes géneros.
4. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de elaboración y/o, en su caso, de conservación de los productos y elaboraciones.
5. Efectuar operaciones de acabado y presentación de los distintos platos y postres de fácil ejecución
6. Practicar posibles variaciones en las elaboraciones pasteleras, practicando modificaciones en cuanto al proceso, forma, evolución, alternativa de texturas, combinación de sabores y/o forma de presentación/decoración
7. Conocer las técnicas básicas y terminología culinaria, así como el conocimiento del material y su uso.

El curso está valorado en 200€ con una carga lectiva de 30 horas presenciales distribuidas en lunes, miércoles y viernes por la tarde.

Se ha previsto según la siguiente programación:

*Día de comienzo:* ..... Cubrir plazas mínimas

..... *Días de la semana:* Lunes, miércoles y viernes.  
*Horario:* ..... 18 a 21h.  
*Duración:*..... 30 horas.  
*Lugar de celebración:* ..... I.E.S. Almeraya.  
*Importe:*..... **160 €/colegiado.**  
*Plazo de inscripción:* ..... Antes del 19 de mayo para colegiados.  
*Plazas ofertadas:* ..... 15 mínimo.  
*Material que aporta el alumno:* .... Delantal, paño de cocina, carpeta con los contenidos impresos y bolígrafo.

Debido a la limitación de plazas y preparación de documentación, es necesario confirméis la inscripción lo antes posible en Secretaría del Colegio, una vez pasado el plazo de inscripción se suprime la reserva a colegiados. Consultar la posibilidad del pago aplazado.

Esperando que sea de vuestro agrado, recibid un cordial saludo.

EL ÁREA DE FORMACIÓN

**C.O.I.T.I. de Almería**

Telf. 950.224.130

Móvil. 610.568.008

[info@coital.es](mailto:info@coital.es)

[www.coital.es](http://www.coital.es)

---