

Cocina, Repostería y Decorado

Bloque	Contenido
I	Equipo, seguridad e Higiene
II	Nutrición <ul style="list-style-type: none"> - Factores para una buena alimentación - Alimentos nutritivos en vitaminas, proteínas, minerales y calorías. - Alimentación balanceada - Platos Nutritivos en desayunos, comida y cena
III	Alimentos de Origen Animal <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de Carne, cortes de carne, derivados, platos, etc.
IV	Alimentos de Origen Vegetal <ul style="list-style-type: none"> - Valor nutritivo de frutas, verduras y legumbres - Técnicas para desinfectar - Elaboración de platos - Consomé, postres, sopas (frutas, verduras, legumbres)
V	Entremeses <ul style="list-style-type: none"> - Concepto y tipos de entremeses - Relación de entremeses y menús - Elaboración de botanas
VI	Sopas (aguadas, secas, caldos, etc.) <ul style="list-style-type: none"> - Tipos, ingredientes y elaboración de sopas - Sopas
VII	Guisados <ul style="list-style-type: none"> - Antecedentes - Clasificación de los guisados - Valor Nutritivo - Elaboración de platos nacionales y extranjeros
VIII	Postres <ul style="list-style-type: none"> - Dulces y Tipos - Técnicas de elaboración, conservas y cristalización Pasteles <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de pasteles caseros y comerciales - Relleno y decorado - Forma de cortar y servir el pastel - Panqués, empanadas y pays Gelatinas <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de Gelatinas comerciales y artísticas - Decorado de Gelatinas