

Área: COCINA

Fecha: jueves, 14 de marzo de 2024

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla

Camino de los Descubrimientos, 2 – Edificio Anexo al Pabellón de la Navegación

Horario: de 16:00 a 19:00

PROPUESTA PROGRAMA

FONDOS Y SALSAS

Analizaremos los cimientos de la cocina, la base misma sobre la que se sustenta la gastronomía. Veremos desde los más tradicionales y clásicos hasta los más actuales y vanguardistas, analizando en detalle su proceso de creación, peculiaridades y aplicaciones de lo que significa el origen del sabor de muchas elaboraciones.

- Técnicas de cocción de fondos y salsas
- Caldos
- Clarificación
- Elementos de ligazón, clásicos y actuales
- Aplicaciones culinarias

Objetivos

1. **Comprender los Fundamentos Teóricos y Prácticos:** Los participantes deben adquirir conocimientos sólidos sobre la importancia de los fondos y las salsas en la cocina, así como comprender los principios básicos detrás de su preparación y aplicación en diversas recetas.
2. **Dominar Técnicas de Preparación:** Los estudiantes deben aprender una variedad de técnicas culinarias para la preparación de fondos y salsas, incluyendo métodos de extracción de sabores, reducción, clarificación y desengrasado.
3. **Desarrollar Habilidades Creativas:** Se espera que los participantes sean capaces de innovar y personalizar recetas de fondos y salsas, adaptándolas a diferentes estilos de cocina, preferencias de sabor y restricciones dietéticas.

4. **Aplicar Conocimientos en la Práctica:** El curso debe proporcionar oportunidades prácticas para que los estudiantes apliquen lo aprendido, preparando fondos y salsas.
5. **Aprender a Seleccionar y Combinar Ingredientes:** Los participantes deben comprender cómo seleccionar y combinar ingredientes de alta calidad para obtener los mejores resultados en la preparación de fondos y salsas, así como aprender sobre el equilibrio de sabores y texturas.
6. **Fomentar la Creatividad y la Innovación:** El curso puede fomentar un ambiente que promueva la creatividad y la innovación culinaria, alentando a los estudiantes a experimentar con nuevas técnicas, ingredientes y presentaciones.
7. **Promover la Excelencia Culinaria:** El objetivo final es que los participantes alcancen un nivel de excelencia en la preparación de fondos y salsas, lo que les permitirá destacar en el ámbito culinario y satisfacer las expectativas de los comensales en cualquier entorno gastronómico.

PROFESORADO

MIGUEL PRIETO

Formación

Diplomado en cocina. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Diplomado en gestión y dirección de empresas hoteleras. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Diplomado en EURHODIP.

Técnico especialista en restauración, emitido en Bruselas.

Experiencia Profesional

Jefe de cocina - formación y producción, en Taberna del Alabardero **** de Sevilla.

Profesor de cocina en Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

