

**Área: COCINA**

**Fecha: Martes 18 de Mayo de 2021**

## **LUGAR DE CELEBRACIÓN**

---

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla  
Camino de los Descubrimientos, 2. Edificio anexo al Pabellón de la Navegación.  
41092 Sevilla  
Teléfono: 954.29.30.81  
Horario: de 16.00 a 20.00

## **REQUISITOS DE ACCESO**

---

Se ruega encarecidamente no presentarse a la clase si presenta algún síntoma Covid-19.

Cumplir protocolo anticovid, obligatorio uso de mascarilla durante toda la clase. Uso de gel hidroalcohólico y toma de temperatura a la llegada al aula.

## **PROPUESTA PROGRAMA**

---

### **Arroces**

Uno de los ingredientes estrella en prácticamente cualquier cocina del mundo es el Arroz. Es uno de los denominados “ingredientes esponja”, ya que nos permite destacar sabores y aromas de los productos principales que le acompañan. Su versatilidad le otorga un puesto muy importante en todas las cocinas. En esta ocasión hemos preparado una clase presencial que nos permita conocer más a fondo el empleo ideal de este ingrediente.

### Objetivos

- Repasar los principales tipos de arroz y las sugerencias de empleo.
- Abordar diferentes técnicas de cocción, para conseguir el punto y consistencia correctos del arroz.
- Repaso de ingredientes principales y elaboraciones básicas, los fondos.
- Se elaborarán platos a base de arroz de distintas culturas y tradiciones (española, italiana, asiática...)

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

## **MATERIALES NECESARIOS**

---

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas. Se aconseja traer una máquina de foto o vídeo y cuaderno para anotaciones.

## **DURACIÓN ESTIMADA**

---

4 horas.

## **TIMMING**

---

Cocina: 16.00 a 20.00

## **PROFESORADO**

---

### **Miguel Ángel Prieto Juárez**



#### **Profesor de Cocina Profesional Avanzada**

Diplomado en cocina. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

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