

The background features abstract geometric shapes in teal and grey. A large teal shape is at the top right, and a grey shape is at the top left. A large grey shape is in the middle, and a teal shape is at the bottom right. The text is centered in the white space between these shapes.

Guía didáctica

HOTR0024. Utilización culinaria del arroz

INTRODUCCIÓN

En este curso sobre la utilización culinaria del arroz aprenderemos, precisamente, cómo preparar las diferentes elaboraciones con arroz. Cómo utilizar las variedades de este ingrediente que por más sencillo que parezca, tiene una gran cantidad de aplicaciones en gastronomía.

Así mismo conoceremos parte de la historia de este cereal y su reparto en el mundo.

OBJETIVO GENERAL

Elaborar preparaciones culinarias utilizando el arroz como ingrediente principal.

CONTENIDO FORMATIVO

HOTR0024	Utilización culinaria del arroz	35 horas
UA1	Conocimiento de la historia del cultivo y mercado del arroz <ul style="list-style-type: none"> • Proceso de cultivo. • Venta de arroz. 	4
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	5
UA2	Realización de la práctica culinaria <ul style="list-style-type: none"> • Preparación de la compra y la conservación . • Manipulación y cocción del arroz. 	9
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	10
UA3	Preparación de platos a base de arroces <ul style="list-style-type: none"> • Pilaf. • Risotto. • Sopas. • Bocaditos (snacks). • Paella. • En wok. • Rellenos. • Arroz dulce. 	18
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	19
	Prueba final	1