



Guía didáctica

HOTR028PO. Utilización culinaria del arroz

INTRODUCCIÓN

En este curso sobre la utilización culinaria del arroz aprenderemos, precisamente, cómo preparar las diferentes elaboraciones con arroz. Como utilizar las variedades de este ingrediente que por más sencillos 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

Adquirir los fundamentos necesarios sobre el arroz como ingrediente culinario y el desarrollo de algunos platos basados en el mismo.

CONTENIDO FORMATIVO

HOTR028PO	Utilización culinaria del arroz	35 horas
UA1	Historia del arroz <ol style="list-style-type: none"> 1. El arroz en occidente 2. Historia del arroz en España <ul style="list-style-type: none"> • Llegada del arroz a España con los musulmanes • El cultivo del arroz en España 3. Historia del arroz en América 4. El cultivo del arroz. <ul style="list-style-type: none"> • Preparación del terreno • La siembra • Labores tras la siembra • Recolección del arroz • Manejo postcosecha 	4
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación 1	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	5
	UA2	Práctica culinaria <ol style="list-style-type: none"> 1. La compra y la conservación <ul style="list-style-type: none"> • Países productores de arroz • Diferentes clases de arroz en el mundo • Conservación del arroz 2. La manipulación y cocción del arroz <ul style="list-style-type: none"> • Manipulación y preelaboración del arroz • Diferentes cocciones del arroz
Cuestionario de autoevaluación	0,5	
Actividad de evaluación 2	0,5	
Tiempo total de la unidad de aprendizaje	10	

HOTR028PO	Utilización culinaria del arroz	35 horas
UA3	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 3	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	19
Prueba final		1
3 unidades de aprendizaje		35