

Preparación de Carnes

Código: 3109

Estos **Cursos** están compuestos por un pack de formación ideados para desarrollar **Formación Continua** en las modalidades “ **a distancia**” y/u “**on line**”. Los contenidos de nuestros cursos, ajustados a los certificados de Profesionalidad, dan cobertura a un gran número de cualificaciones profesionales. Cada pack de formación se compone de: manual ó temario del alumno, cuaderno de anotaciones, prueba de evaluación y cuestionario de calidad y en su caso CD o DVD o claves para el acceso al aula virtual basada en la plataforma libre más conocida Moodle. Ofrecemos un servicio especializado de tutorías en las modalidades “**a distancia**” y “**on-line**”, por el que más de 100 profesionales cualificados gestionarán su curso formativo, tanto a nivel administrativo y docente, encargándose de:

1. **Tutor personal** por alumno.
2. **Gestión del envío** del temario o manual formativo.
3. **Seguimiento permanente del aprendizaje.**
4. **Resolución de dudas.**
5. Emisión de un **diploma acreditativo.**

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: Tipo B – 50 horas**

➤ **Objetivos:**

Conocer la definición de carne, su composición y características, los métodos de cocción, salsas y guarniciones mas adecuados para su preparación, clasificar los despojos y su utilización y aprender a clasificar las aves de corral y características de la carne de caza y su forma correcta de elaboración.

➤ **Contenidos:**

LAS CARNES DE MATADERO

Introducción. Clasificación de las carnes. Deshuesado, despiece. Características, aspecto y categoría de las piezas y trozos de los animales de carnicería. Despiece menor y racionado. Descripción de las principales partes o piezas y su posterior denominación tras su corte o racionamiento. Métodos de cocinado. Elaboración de carnes en base a diferentes criterios.

DESPOJOS

Introducción. Características a tener en cuenta para la compra. Clasificación. Diferentes formas de cocinado.

AVES DE CORRAL

Introducción. Historia de las aves en la alimentación. Clasificación. Características a tener en cuenta para la compra. Operaciones preliminares anteriores a la cocción. Diferentes métodos de cocinado. Salsas más utilizadas. Elaboración de platos a base de aves según diferentes criterios.

LA CAZA

Introducción. Clasificación. Especies más utilizadas. La calidad de la caza. Despiece y racionamiento. Diferentes sistemas de cocinado. Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza. Elaboración de platos de caza.