

Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza (UF0068)

Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza (UF0068)

Duración: 70 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con carnes, aves y caza.- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar carnes, aves y caza y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de carnes, aves y caza, para su uso o consumo posterior.- Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de carnes, aves y caza, de acuerdo con su definición , estado y tipo de servicio, clases de servicio y, en su caso modalidad de comercialización.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Unidad didáctica 1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza.

1.1 Características de la maquinaria utilizada.
1.2 Batería de cocina.
1.3 Utillaje y herramientas.

Unidad didáctica 2. Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza.

2.1 Fondos. Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina.
2.2 Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
2.3 Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)
2.4 Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza
2.5 Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales.
2.6 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

Unidad didáctica 3. Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos

3.1 Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado
3.1.1 Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
3.1.2 Freír en aceite
3.1.3 Saltear en aceite y en mantequilla.
3.1.4 Hervir y cocer al vapor.
3.1.5 Brasear
3.2 Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos.

Unidad didáctica 4. Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos

4.1 Platos elementales más divulgados y su elaboración.

© icaformación2026

4.2 Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos.

Unidad didáctica 5. Regeneración de platos cocinados a base de carnes, aves, caza y despojos

5.1 Regeneración: Definición.
5.2 Clases de técnicas y procesos.
5.3 Identificación de equipos asociados.
5.4 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5.5 Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
5.6 El sistema cook-.chill y su fundamento.
5.7 Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos.

Unidad didáctica 6. Presentación y decoración de platos.

6.1 Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual.
6.2 Montaje y presentación en fuente y en plato.
6.3 Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida. El color del plato en función de su contenido.
6.4 Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.
6.5 Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza,
6.6 Importancia de la presentación y servicio del plato a su debida temperatura.

© icaformación2026