

Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza. HOTR0408 - Cocina

Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza. HOTR0408 - Cocina

Duración: 70 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Adquirir conocimientos para poder trabajar y desarrollar preelaboraciones y poder conservar correctamente carnes, aves y caza, etc. Así como conocer tanto los procesos básicos de ejecución para realizar platos elementales como tener conocimiento sobre las elaboraciones, guarniciones, salsas y complementos sobre carnes. Diferenciar entre los distintos tipos de especies que brinda el mercado y saber aplicar las técnicas de cocinado y conservación más idóneas a cada una de ellas. Adquirir conocimientos sobre la regeneración, identificando los equipos propios, conociendo las fases de los procesos, teniendo en cuenta los riesgos y controles necesarios.

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:

Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Ubicación y distribución.

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.

Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

Área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos

Ubicación.

Instalaciones.

Instalaciones frigoríficas.

Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.

© icaformación2026

Materias primas

Carne.

Carne de vacuno.

Carnes de ovino y caprino.

Carne de porcino.

Carnes con denominación específica, indicación geográfica u otra denominación.

Clasificación comercial: formas de comercialización.

Aves de corral.

Caza.

Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación.

Regeneración de carnes, aves, caza y despojos

Definición.

Clases de técnicas y procesos.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves.

© icaformación2026

Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes.

Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina.

Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo.

Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás.

Limpieza manipulación en crudo de las distintas vísceras y despojos

© icaformación2026