



Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza



Área: COCINA
Modalidad: Teleformación
Duración: 20 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Formar al alumno en todo lo relacionado con la Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza en lo referente a la Preelaboración y conservación de alimentos.

CONTENIDOS

1 maquinaria y equipos de cocina - 1.1 clasificación y descripción - 1.2 actividades: maquinaria y equipos de cocina - 2 área de preparación - 2.1 ubicación e instalaciones - 2.2 actividades: área de preparación - 3 las materias primas - 3.1 la carne - 3.2 carne de vacuno - 3.3 carnes de ovino y caprino - 3.4 carne de porcino - 3.5 aves de corral - 3.6 distintas clases de pollo - 3.7 caza - 3.8 actividades: las materias primas - 4 regeneración de carnes - 4.1 clases de técnicas y procesos - 4.2 identificación de equipos asociados - 4.3 fases del proceso de regeneración - 4.4 realización de operaciones necesarias - 4.5 actividades: regeneración de carnes - 5 preelaboración de carnes, aves, caza y despojos - 5.1 limpieza, deshuesado, corte y porcionado - 5.2 principales cortes resultantes del despiece - 5.3 distintos cortes obtenidos del despiece - 5.4 descuartizado, despiece y troceado - 5.5 otras operaciones propias de la preelaboración - 5.6 actividades: preelaboración de carnes, aves, caza y despojos - 6 conservación de carne, ave y despojos - 6.1 refrigeración - 6.2 congelación - 6.3 otros tipos de conservación - 6.4 enlatados - 6.5 ahumados - 6.6 al vacío - 6.7 otras - 6.8 conservación al vacío - 6.9 la conservación en cocina - 6.10 ejecución de operaciones necesarias para la conservación - 6.11 actividades: conservación de carne, ave y despojos - 6.12 cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 3 - 6.13 cuestionario: cuestionario módulo 3 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un**

manual impreso. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.