



Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza



Área: COCINA
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

Formar al alumno en todo lo relacionado con las Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza en lo referente a las Técnicas culinarias.

CONTENIDOS

1 la maquinaria, la batería y el utillaje - 1.1 características maquinaria - 1.2 batería - 1.3 utillaje - 1.4 actividades: la maquinaria, la batería y el utillaje - 2 composición y elaboración de los fondos - 2.1 composición y elaboración de los fondos elaborados - 2.2 actividades: composición y elaboración de los fondos - 3 técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojo - 3.1 fundamento de cocción - 3.2 asar al horno, a la parrilla, a la plancha - 3.3 freir con aceite - 3.4 saltear en aceite y mantequilla - 3.5 el blanquear - 3.6 cocer vapor - 3.7 qué es hervir - 3.8 qué es brasear - 3.9 la cocción al vacío - 3.10 el estofar - 3.11 actividades: técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojo - 4 platos elementales - 4.1 platos elementales más divulgados y su elaboración - 4.2 guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas - 4.3 actividades: platos elementales - 5 regeneración de platos cocinados - 5.1 regeneración - 5.2 clases de técnicas y procesos - 5.3 el sistema cook-chill - 5.4 fases del proceso de regeneración - 5.5 actividades: regeneración de platos cocinados - 6 presentación y decoración de platos - 6.1 factores a tener en cuenta en la presentación - 6.2 vajilla - 6.3 actividades: presentación y decoración de platos - 6.4 cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 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.