Código: 25828

Unidad Formativa:

UF0065 - Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza

Módulo: MF0260_2 - PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Certificado de Profesionalidad:

HOTR0408 - COCINA

Modalidad: ONLINE

Duración: 70h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Online. Este sistema de enseñanza e-learning está organizado de tal forma, que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. Esta modalidad también permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material online 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 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* dónde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a disposición del alumno en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo. En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36205-VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

Estar en posesión de uno de los siguientes títulos:
Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).
Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio.
Certificado de profesionalidad del mismo nivel 2.
Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional.
Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) para mayores de 25 años.

Salidas profesionales

Un certificado de profesionalidad, es un documento que acredita a un trabajador/a en una cualificación profesional del *Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales*. Son emitidos por el Servicio Público de Empleo Estatal o, en su caso, por las Comunidades Autónomas, y tienen validez en todo el territorio nacional.

Poseer un certificado de profesionalidad, supone sin lugar a dudas incrementar sustancialmente tu currículum profesional, ya que al ser un documento oficial, se valora en cualquier proceso de selección que convoquen las Administraciones Públicas, y te acredita profesionalmente ante la empresa privada.

Nosotros te formaremos para que puedas optar a conseguir el certificado de profesionalidad elegido, participando en las pruebas que convoque la Administración al amparo del R.D. 1224/2009 de 17 de julio y pudiendo además, convalidar módulos formativos para la obtención de un título de Formación Profesional.

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.

Contenidos

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.

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.
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.