Código: 27029

Unidad Formativa:
UF0068 - Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza

Módulo: MF0261_2 - PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0408 - COCINA

Modalidad: ONLINE

Duración: 70h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. 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 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* donde 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 remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición 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
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

?Este curso capacita al alumnado para elaborar fondos, bases y platos elementales con carnes, aves, caza y despojos, manejando con criterio la maquinaria, la batería, el utillaje y las herramientas propias de la cocina profesional. Se dirige a personas con experiencia inicial en cocina que desean consolidar las técnicas de cocinado y ampliar su repertorio de elaboraciones. El alumnado aprende a preparar fondos y salsas, a aplicar la técnica de cocción más adecuada a cada pieza y corte, a regenerar platos cocinados mediante procesos como el cook-chill y a presentarlos y decorarlos con una vajilla y una composición coherentes. Al finalizar, el alumnado será capaz de organizar su puesto de trabajo, ejecutar y controlar las elaboraciones con carnes, aves, caza y despojos, y servirlas con la calidad visual y organoléptica que exige el servicio.

Contenidos

?Módulo 1: Maquinaria, batería, utillaje y herramientas de las elaboraciones con carnes, aves y caza
1.1 - Características y funciones de la maquinaria de cocina
1.2 - Selección, instalación y mantenimiento de los equipos
1.3 - La batería de cocina: materiales, formatos y usos
1.4 - Utillaje y herramientas de corte, preparación y acabado
1.5 - Organización y puesta a punto del puesto de trabajo
1.6 - Limpieza, higiene y conservación de equipos y útiles
1.7 - Seguridad en el manejo de la maquinaria y del utillaje
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Fondos, bases y preparaciones básicas con carnes, aves y caza
2.1 - Los fondos de cocina: definición, clasificación e importancia
2.2 - Composición y elaboración de fondos de carnes, aves y caza
2.3 - Factores determinantes en la elaboración de fondos y su utilización
2.4 - Otras preparaciones básicas: duxelles, tomate concassé, roux y mirepoix
2.5 - Aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas
2.6 - Fondos y bases industriales elaborados con carnes, aves y caza
2.7 - Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales
2.8 - Técnicas, procedimientos de ejecución y control de fondos, sopas, salsas y otras preparaciones básicas
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos
3.1 - Fundamento de la cocción y su efecto en la textura y el sabor
3.2 - Principales técnicas de cocinado aplicadas a las carnes
3.3 - Cocinado de las aves domésticas según la pieza y el corte
3.4 - Tratamiento culinario de las carnes de caza
3.5 - Preparación y cocinado de los distintos despojos
3.6 - Control del punto de cocción, temperaturas y tiempos de reposo
3.7 - Corrección de desviaciones y ajuste de resultados durante el cocinado
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos
4.1 - Los platos elementales de carne: concepto y criterios de elaboración
4.2 - Elaboraciones más divulgadas con carnes de distintas especies
4.3 - Platos elementales a base de aves domésticas
4.4 - Platos elementales de caza y de despojos
4.5 - Guarniciones y acompañamientos adecuados a cada elaboración
4.6 - Salsas y otras preparaciones de acompañamiento
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Regeneración de platos cocinados con carnes, aves, caza y despojos
5.1 - La regeneración: definición y finalidad
5.2 - Clases de técnicas y procesos de regeneración
5.3 - Equipos asociados a los procesos de regeneración
5.4 - Fases del proceso, riesgos en la ejecución y control de resultados

5.5 - Operaciones necesarias para la regeneración de los platos
5.6 - El sistema cook-chill y su fundamento
5.7 - Platos preparados: definición, clases y preparaciones con carnes, aves, caza y despojos
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Presentación y decoración de platos
6.1 - Importancia del efecto visual y de los factores organolépticos
6.2 - Decoración clásica y decoración actual: factores diferenciales
6.3 - Montaje y presentación en fuente y en plato
6.4 - La vajilla: características y piezas según el tipo de comida
6.5 - El color del plato en función de su contenido
6.6 - Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración
6.7 - Técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves y caza
6.8 - Presentación, servicio y temperatura de consumo del plato
Resumen del módulo 6