Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza.

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 70 h
Precio: 35.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0068

OBJETIVOS

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con carnes, aves y caza.

- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar carnes, aves y caza y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de carnes, aves y caza, para su uso o consumo posterior.

- Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de carnes, aves y caza, de acuerdo con su definición , estado y tipo de servicio, clases de servicio y, en su caso modalidad de comercialización.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza.

1.1 Características de la maquinaria utilizada.
1.2 Batería de cocina.
1.3 Utillaje y herramientas.

Unidad didáctica 2. Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza.

2.1 Fondos. Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina.
2.2 Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
2.3 Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)
2.4 Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza

2.5 Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales.
2.6 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

Unidad didáctica 3. Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos

3.1 Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado
3.1.1 Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
3.1.2 Freír en aceite
3.1.3 Saltear en aceite y en mantequilla.
3.1.4 Hervir y cocer al vapor.
3.1.5 Brasear
3.2 Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos.

Unidad didáctica 4. Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos

4.1 Platos elementales más divulgados y su elaboración.
4.2 Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos.

Unidad didáctica 5. Regeneración de platos cocinados a base de carnes, aves, caza y despojos

5.1 Regeneración: Definición.
5.2 Clases de técnicas y procesos.
5.3 Identificación de equipos asociados.
5.4 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5.5 Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
5.6 El sistema cook-.chill y su fundamento.
5.7 Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos.

Unidad didáctica 6. Presentación y decoración de platos.

6.1 Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual.
6.2 Montaje y presentación en fuente y en plato.
6.3 Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida. El color del plato en función de su contenido.
6.4 Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.
6.5 Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza,
6.6 Importancia de la presentación y servicio del plato a su debida temperatura.

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 el **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.

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.