

Cocina y gastronomía 5. preparación de carnes



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 45h

Metodología: online

Objetivos

- Conocer la clasificación de las carnes de matadero, caza y despojos, así como las características propias de cada una de ellas.
- Aplicar correctamente los cortes y técnicas de preelaboración y elaboración de las carnes de matadero, aves, caza y despojos.
- Dominar las técnicas o métodos de cocinado según las características de la pieza a elaborar.
- Identificar las características nutricionales de los productos cárnicos, así como las principales consideraciones en torno a su compra (temporalidad, criterios de calidad, etc.).
- Conocer las salsas más utilizadas en torno a la elaboración y servicio de las carnes de matadero, aves, despojos y caza.

Contenidos y estructura del curso

1. Las carnes de matadero.
2. Despojos.
3. Aves de corral.
4. La caza.
5. Anexo 1.
6. Anexo 2.

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Criteria

