

**Código:** 25819**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 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.

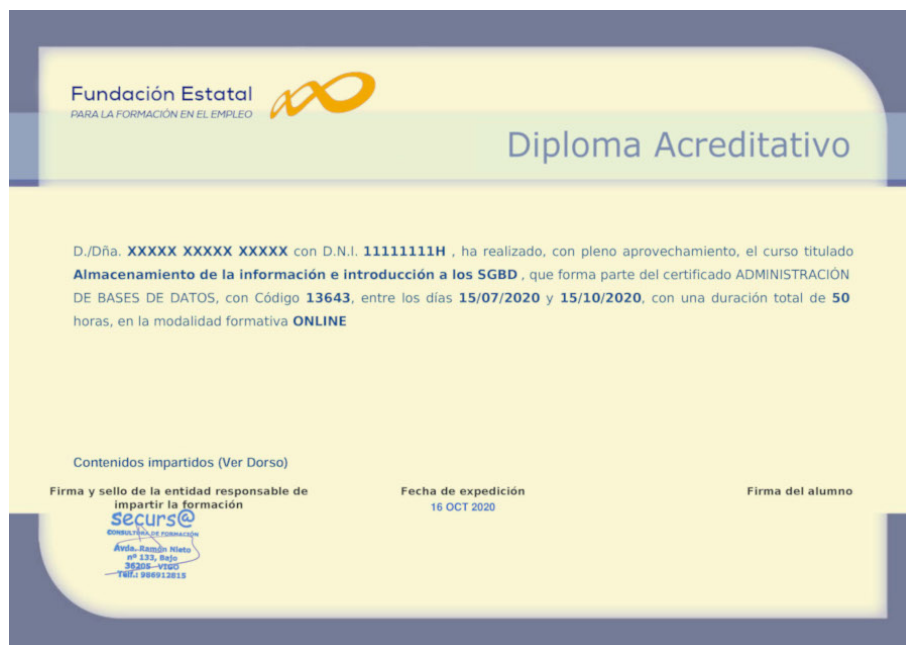
El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a disposición del alumno en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

## 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:



## Requisitos 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

- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar carnes, aves y caza; y, en su caso, de conservación y presentación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.
- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas a base de carnes, aves y caza.

## Contenidos

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

Características de la maquinaria utilizada.

Batería de cocina.

Utillaje y herramientas.

Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza

Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina.

Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.

Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas).

Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza.

Elementos de ligazón y /o trabazón clásicos y texturizantes actuales.

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos

Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado.

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.

Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos

Platos elementales más divulgados y su elaboración.

Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos.

Regeneración de platos cocinados a base de carnes, aves, caza y despojos

Regeneración: 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.

El sistema cook-chill y su fundamento.

Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos.

Aplicación práctica.

Presentación y decoración de platos

Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que

diferencian la decoración clásica de la actual.

Montaje y presentación en fuente y en plato.

Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida. El color del plato en función de su contenido.

Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.

Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza.

Importancia de la presentación y servicio del plato a su debida temperatura.

Aplicación práctica.