

# OMNIA

SOLUCIONES E-LEARNING  
www.omniaoposicion.com



## PREPARACIÓN DE CARNES

- HORAS: 77
- MODALIDAD: DISTANCIA

bonificable  
420,00€

### OBJETIVO GENERAL DE LA ACTIVIDAD

Conocer la definición de carne, su composición y características, los métodos de cocción, salsas y guarniciones mas adecuados para su preparación, clasificar los despojos y su utilización y aprender a clasificar las aves de corral y características de la carne de caza y su forma correcta de elaboración.

### CONTENIDOS

LAS CARNES DE MATADERO  
DESPOJOS  
AVES DE CORRAL  
LA CAZA

SI ERES TRABAJADORA DE UNA PYME PUEDES BONIFICARTE NUESTRO CURSO  
A TRAVÉS DE LA FUNDACIÓN TRIPARTITA PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

