



Carval Formación sl



COCINA Y GASTRONOMÍA. PREPARACIÓN DE CARNES CON PRACTICAS.

Curso · A Distancia

349 € IVA inc.

¡Aprende sobre diferentes procesos culinarios con este programa!

Tipología	Curso
Nivel	Nivel intermedio
Metodología	A distancia
Duración	4 Meses
Inicio	Fechas a elegir
Prácticas en empresa	Sí
Campus online	Sí
Servicio de consultas	Sí
Tutor personal	Sí
Clases virtuales	Sí

Para todos los amantes de la cocina, el centro Carval Formación SL ha decidido organizar un plan de estudios que tiene como finalidad profundizar en la preparación de las carnes y otros elementos importantes de la gastronomía. Dentro del directorio virtual de Emagister los interesados podrán conocer todos los detalles del programa que se llevará a cabo de manera semipresencial.

Los alimentos tienen ciertas características que hacen cambiar su proceso de preparación, no es lo mismo cocinar un pescado que un filete de carne y para convertirse en un buen cocinero es clave comprender ciertas teorías que permiten elaborar de manera más profesional un plato de comida. Este programa tiene como finalidad darle a conocer a sus estudiantes todas aquellas características esenciales a la hora de elegir las carnes. De igual forma, pretende enseñar cómo aplicar los cortes con técnica y con un proceso correcto. Por otro lado, Dominar las técnicas o métodos de cocinado según las características de la pieza a elaborar. Adicional será relevante que el alumno pueda comprender que más allá de cocinar, los alimentos tienen componentes nutricionales que son importantes a la hora de elegir que servir en la mesa.

Desarrolla estas y muchas habilidades más junto a este programa, solicita más información por medio de nuestro formulario de inscripción.

Instalaciones y fechas

A distancia

INICIO

Fechas a elegir

Matrícula abierta

Preguntas & Respuestas



Saludos ¿Hay alguna opción de financiamiento o plan de pago disponible para el curso? Gracias.

Juan Carlos E., 30/10/2023

Respuesta de Equipo E. (30/10/2023)

Estas en comunicación con el equipo de Emagister. Te comunicamos que si ofrecen opciones de financiamiento y planes de pago flexibles para el curso. Puedes contactarte con el centro para obtener más información sobre las opciones de financiamiento disponibles y discutir las mejores opciones para adaptarse ...



Quiero saber ¿Cuál es el temario o contenido que se aborda en el curso? Muchas gracias.

Emilio B., 30/10/2023

Respuesta de Equipo E. (30/10/2023)

Te comunicaste con el equipo de Emagister. En este programa se abordan diversos temas relacionados con la preparación de carnes y otros elementos importantes de la gastronomía. Algunos de los temas que se enseñan incluyen técnicas de corte, métodos de cocinado según las características de la pieza, y ...

Opiniones

Logros de este Centro



¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?



Materias

- ✓ Platos
- ✓ Caza
- ✓ Matadero
- ✓ Cocina
- ✓ Gastronomía
- ✓ Calidad
- ✓ Corte
- ✓ Comida
- ✓ Aves
- ✓ Carnes
- ✓ Corral
- ✓ Sommelier
- ✓ Química y Conservación de Alimentos
- ✓ Fundamentos de cocina
- ✓ Fundamentos de investigación
- ✓ Enología
- ✓ Expresión oral y escrita
- ✓ Compras y Absatecimiento
- ✓ Nutrición
- ✓ Cocinero

Profesores



Teresa Silva
TUTOR

Temario

Las carnes de matadero

Introducción.

Clasificación de las carnes

Deshuesado, despiece, Características, aspecto y categoría de las piezas y trozos de los animales de carnicería.

Despiece menor y racionado. Descripción de las principales partes o piezas y su posterior denominación tras su corte o racionamiento.

Métodos de cocinado

Elaboración de carnes en base a diferentes criterios

Glosario.

Despojos

Introducción

Características a tener en cuenta para la compra

Clasificación

Diferentes formas de cocinado

Glosario

Aves de corral

Introducción

Historia de las aves en la alimentación

Clasificación

Características a tener en cuenta para la compra

Operaciones preliminares anteriores a la cocción

Diferentes métodos de cocinado

Salsas más utilizadas

Elaboración de platos a base de aves según diferentes criterios

Glosario

La caza

Introducción

Clasificación

Especies más utilizadas

La calidad de la caza

Despiece y racionamiento

Diferentes sistemas de cocinado

Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza

Elaboración de platos de caza

Glosario.

Anexo 1:

Terminología culinaria

Anexo 2:

Vocabulario de hierbas y especias