

---

## PROGRAMA FORMATIVO

### Preparación de Carnes

Código: 3109

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Conocer la definición de carne, su composición y características, los métodos de cocción, salsas y guarniciones más 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

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.

#### DESPOJOS

Introducción. Características a tener en cuenta para la compra. Clasificación. Diferentes formas de cocinado.

#### 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.

#### 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.