

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT1330

Nombre: Platos cocinados y conservas cárnicas

Duración: 15 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Describir las técnicas de cocimiento, guisado y asado utilizadas en la preparación de productos cocinados señalando, en cada caso, los objetivos técnicos pretendidos, los equipos necesarios y las condiciones de operación. Caracterizar y aplicar las técnicas de cocinado requeridas para la elaboración de platos precocinados y cocinados, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad.

Contenidos:

1. Técnicas de cocimiento, guisado y asado.
2. Equipos y condiciones de operación.
3. Operaciones de empanado, rebozado, rellenado y otras de montaje y composición.
4. Platos preparados: Clasificación y características.
5. Conservas cárnicas: Clasificación y características.
6. Operaciones de elaboración de platos preparados.
7. Operaciones de elaboración de conservas cárnicas.
8. Métodos de conservación.
9. Otros derivados cárnicos.
10. Técnicas de cocina.
11. Equipos de cocina industrial.
12. Gelatinas y sucedáneos.