

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza (UF0068)

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Contenidos:

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con carnes, aves y caza.- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar carnes, aves y caza y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de carnes, aves y caza, para su uso o consumo posterior.- Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de carnes, aves y caza, de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, clases de servicio y, en su caso modalidad de comercialización.

