

Duración

50 horas

Objetivos

Preparar en crudo y conservar carnes, aves y caza, pescados y mariscos y procesar los géneros vegetales crudos para su posterior elaboración y presentación gastronómica, aplicando los métodos de envasado y conservación adecuados.

Contenidos

- ✔ **Preparación en Crudo y Conservación de Vegetales.**
 - ✔ Las Hortalizas.
 - ✔ Las Legumbres.
 - ✔ Presentación de las Hortalizas y Legumbres.

- ✔ **Preparación en Crudo y Conservación de Pescados y Mariscos.**
 - ✔ El Pescado.
 - ✔ Los Crustáceos.
 - ✔ Los Moluscos, Gasterópodos y Cefalópodos.
 - ✔ Otros Animales Acuáticos.

- ✔ **Preparación en Crudo y Conservación de Carnes, Aves y Caza.**
 - ✔ Aves de Corral y de Caza.
 - ✔ Caza de Pelo.
 - ✔ La Carne.
 - ✔ La Ternera, la Vaca y el Buey.
 - ✔ Descripción y Empleo de las Diferentes Piezas de Carne.
 - ✔ El Cerdo.
 - ✔ El Cordero y el Cabrito.
 - ✔ Las Visceras, Despojos y los Embutidos.