

GUÍA DIDÁCTICA

HOTR06 - PREPARACIONES CULINARIAS A BASE DE CARNES

12 HORAS



OPENSACE

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Índice:

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

1.2. Datos del curso

1.3. Requisitos técnicos para la teleformación

2. Contenidos y objetivos

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

Estimado alumno/a:

Te damos la bienvenida a este curso de **HOTR06 - PREPARACIONES CULINARIAS A BASE DE CARNES**, con una duración de **12 horas** que será impartido en modalidad de **teleformación** y que ha decidido realizarlo con nosotros. Nuestra intención es que con esta formación puedas aprender cosas nuevas y mejorar tus competencias laborales.

Si lees esta guía antes de comenzar el curso podrás sacar el mayor rendimiento a tú curso, puedes planificar tus horarios y marcarte tu propio ritmo de estudio.

Es importante que sepas que **este curso está subvencionado en su totalidad por la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal Resolución de 6 de agosto de 2024, con nº de Expte: F241634AA, Sector Hostelería por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas.**

Dicha convocatoria se encuadra dentro del subsistema de formación profesional para el empleo, cuyo objetivo es universalizar el acceso de las personas trabajadoras y de las empresas a la formación. Los recursos para financiar el subsistema de formación para el empleo proceden de la cuota de formación profesional que recauda la Seguridad Social a la que se suman las aportaciones del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

1.2. Datos del curso

- Familia profesional: Hostelería
- Área profesional: Hostelería
- Curso: H0TR06 - PREPARACIONES CULINARIAS A BASE DE CARNES
- Duración total de esta formación es de 12 horas
- Fecha de inicio: primer trimestre de 2026
- Lugar de impartición: Puerto de Sagunto (Valencia)

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



1.3. Requisitos técnicos teleformación

Para el desarrollo de este curso a través de la plataforma, es necesario que dispongas de un equipo tipo PC o similar en cuanto a funcionalidades, con sistema operativo Windows, Android, Linux o Mac, conexión a Internet tipo ADSL, y navegador de Internet.

Si se accede desde un PC o portátil recomendamos el uso de Google Chrome o Firefox. En caso de que el acceso se realice desde un dispositivo Android o iOS se recomienda el uso de Puffin Web Browser, disponible en Play Store o App Store (Google Chrome también puede ser compatible).

Para los elementos multimedia se requieren altavoces, así como la instalación de determinados plugins en el navegador tipo Adobe Acrobat Reader o Adobe Flash Player.

2. Contenidos



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL | SEPE

- Identificación y despiece (con criterios higiénico-sanitarios)
 - Vacuno, ovino y porcino: partes principales, piezas y usos culinarios.
 - Categorización comercial de la canal y selección de piezas según elaboración.
 - Normas de manipulación: higiene, cadena de frío, utensilios y control de contaminación cruzada.

- Rendimiento, porcionado y gramajes
 - Cálculo de rendimiento y mermas; aprovechamiento según tipo de corte.
 - Pesos/gramajes por ración en función de la oferta gastronómica y tipo de servicio.
 - Técnicas de porcionado y preparación previa para el cocinado.

- Preelaboración y técnicas de elaboración
 - Preparaciones previas: limpieza, recorte, adobado/marinado cuando proceda.
 - Selección de técnicas de cocción adecuadas (según pieza y resultado buscado).
 - Control del proceso: tiempos, temperatura, jugosidad, textura y acabado final.

- Presentación y control final
 - Emplatado y acompañamientos/guarniciones (coherencia con la pieza y punto).
 - Conservación y regeneración segura en servicio (mantenimiento de calidad).
 - Supervisión del proceso para asegurar uniformidad, calidad y seguridad alimentaria.

Si estás interesado, contacta con matriculas@oscomarcal.com, llama al 962 663 487 o envía un WhatsApp al 656 504 371