

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

**Duración:** 15h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos y en función de su rendimiento óptimo.

### Contenido

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.