

**CURSO**  
**GRATUITO**  
**ANÁLISIS DE TÉCNICAS**  
**CULINARIAS; COCINA DE**  
**CARNE, AVES Y CAZA**

**100 Horas**  
**Online**



# CURSO Análisis de técnicas culinarias; Cocina de carne, aves y caza



Curso  
**Subvencionado**

Duración  
**100 horas**

Modalidad  
**Online**

Inicio  
**Próximamente**

Dirigido a  
**Sectores de Autónomos**  
**HOTR0066**

## ¿Qué vas a aprender?

En este **curso online y gratuito** de **ESI Learning** de la **cocina de carne, aves y caza**, comprendiendo cómo se analizan y clasifican las **materias primas, y las técnicas de preelaboración, conservación y regeneración**. Estudiando las herramientas y métodos adecuados **para aprender manipulación y elaboración de estos productos**.

**Infórmate** sobre nuestros **programas formativos subvencionados** llamando al **640 334 274** o envía un correo electrónico a [formacion@esilearning.e](mailto:formacion@esilearning.e)

# Objetivos

Este curso online de 100 horas de ESI Learning, dirigido a profesionales del sector de hostelería y turismo, tiene como objetivo proporcionarte una visión clara y estructurada de las técnicas culinarias aplicadas a la carne, aves y caza, dotándote de los conocimientos y habilidades necesarios para analizar, preelaborar, conservar y regenerar estas materias primas, garantizando la calidad y seguridad en el proceso.

# Contenidos

- Módulo 1: Maquinaria y Área Preparación (30 horas)
- Módulo 2: Materias Primas y Regeneración (35 horas)
- Módulo 3: Preelaboración y Conservación (35 horas)



# DIRIGIDO A:

## HOSTELERÍA Y TURISMO



**Dirigido a Ayudantes de Cocina, Cocinero/as, Chefs, Directores de Restaurante y profesionales del sector de la Hostelería y Turismo.**

- Ayudantes de cocina y preparadores de comidas rápidas
- Cocinero/as asalariados y chefs
- Directores y gerentes de restaurantes, bares y empresas de catering
- Camarero/as propietarios y profesionales de establecimientos de restauración
- Personas interesadas en especializarse en técnicas culinarias de carnes, aves y caza



 [Solicita más Información](#)



# INSCRIPCIÓN GRATUITA

## Solicita Información

Puedes inscribirte ya. **¡No te quedes sin tu plaza!**

Contacta con nosotros y **solicita información sobre nuestros cursos subvencionados** y gratuitos llamando al **640 334 274** (Whatsapp disponible) o envía un correo electrónico a [formacion@esilearning.es](mailto:formacion@esilearning.es)

**Completa tus datos, y contactaremos contigo.**

# CURSO

Análisis de técnicas culinarias; Cocina de carne, aves y caza

HOSTELERÍA Y ALOJAMIENTO TURÍSTICO

**Plazas Limitadas**



983 397 622 | 640 334 274  
[formacion@esilearning.es](mailto:formacion@esilearning.es)  
[esilearning.es](http://esilearning.es) Pº Arco de

Ladrillo, 72-74 47007  
Valladolid