



Curso en
**PREPARACIÓN Y
CORTE DE CARNES**



UNILATINA

P.J. Res. 8530 del M.E.N. Institución vigilada por el Ministerio de Educación Nacional

**THINK
BEYOND
YOUR LIMITS**

El Curso de Corte y Preparación de Carnes, busca que los participantes sepan el manejo y todas las formas de preparación de las carnes que manejamos en nuestra cocina, así podrán identificar los cortes y su mejor método de cocción. En este curso verán 6 clases de 4 horas cada una, donde los estudiantes podrán desarrollar su creatividad y habilidad con las carnes, mediante las diferentes formas de elaboración, técnicas de cocción, salsas etc. Clases Teórico Prácticas

www.unilatina.edu.co
admisiones@unilatina.edu.co

Calle 46 N° 3 - 05
Bogotá D.C. - Colombia
PBX: (571) 5737488
Whatsapp: 3208365200

**Personería Jurídica Res. N° 8530
del 6 de junio de 1983 M.E.N.**
*Institución vigilada por el Ministerio
de Educación Nacional.*

CERTIFICACIÓN

La Institución una vez el estudiante logre todos los objetivos académicos y cumpla con los requisitos administrativos otorgará la certificación: Curso en Corte y Preparación de Carnes – Intensidad horaria de 24 horas.

OBJETIVOS

- Dar a conocer a los estudiantes los diferentes métodos de cocción y preparaciones para cada corte que se va a trabajar.
- Lograr que los estudiantes diferencien e identifiquen los diferentes cortes de carnes que se llevarán a cabo.
- Aprender la estética de presentación de las carnes.

CONTENIDOS

TEORÍA SOBRE LAS CARNES

CARNE DE RES

- Cocción húmeda: Estofado de osso buco
- Cocción seca: Punta de anca rellena al horno.
- Cocción húmeda o mixta: Sobre barriga delgada con papa chorriada.

2° CLASE - CARNE DE RES

- cocción seca: Entre côte a la parrilla
- Cocción seca: Filetes de cadera a la plancha
- Cocción húmeda: Costilla especial braseada
- Cocción seca: Roast beef (chatas al horno)

3° CLASE - CARNE DE CERDO

- Cocción seca o mixta: Lomo de cerdo envuelto en tocino
- Cocción húmeda o mixta: Codillos de cerdo estofados
- Cocción húmeda: Bondiola braseada

3° CLASE - CARNE DE AVES (Teoría, desposte y T ° de Cocción)

- Cocción húmeda: Confit de pato
- Cocción húmeda y seca: Pierna pernil de pavo rellenas
- Cocción seca: Pechuga de pavo al horno
- Cocción mixta: Escalope de pechuga de pollo napolitana
- Cocción seca: Pierna pernil en parrilla
- Cocción seca: Pollo entero en libro a la parrilla

CARACTERÍSTICAS

HORAS TOTALES DEL PROGRAMA:

24 Horas/ 6 clases de 4 horas cada una

HORARIO:

SÁBADOS DE 8 AM A 12 M

FECHA DE INICIO:

20 DE OCTUBRE A 24 DE NOVIEMBRE

NÚMERO MÁXIMO DE PERSONAS: 12 PERSONAS

ESPACIO:

Cocina de Unilatina, donde contamos con las diferentes herramientas para desarrollarlo, tales como: estufas, mesones, esterillas, platos, wok y cubertería.

5° CLASE - PESCADOS Y MARISCOS

- (Tiempos de cocción , manejo y teoría)
- Cocción húmeda: Cola de langosta en salsa
- Cocción húmeda: Paella de mariscos
- Cocción seca: Pargo rojo asado
- Cocción húmeda en frío: Tartar de filete de tilapia
- Cocción seca: Filete de salmón asado y bañado con salsa de eneldo
- Cocción húmeda: Mejillones en salsa de vino y mantequilla con espagueti

6° CLASE - CARNES VARIAS (Teoría de las mismas)

- carnes varias- teoría de las mismas
- cocción seca: pernil de cordero al horno
- cocción seca: pecho de ternera relleno
- cocción húmeda: conejo a la bourguignon
- cocción seca: churrasco de búfalo a la parrilla.

PERFIL DEL DOCENTE

Con más de 35 años dedicados a la Gastronomía nacional e internacional, el Maestro & Chef Bernardo Gómez Cortázar es uno de los personajes más reconocidos en el sector cárnico. Gracias a su dedicación & experiencia, diferentes empresas de renombre & restaurantes han disfrutado de sus consultorías & capacitaciones institucionales. Es también profesor universitario en tecnología, manejo, corte, cocina & parrilla de carnes & comida colombiana. Incluso tiene cursos de parrilla para personas interesadas en aprender o perfeccionar sus habilidades culinarias. Por la gran experiencia que tiene y el respeto que se ha ganado por su sabiduría en gastronomía, ha servido como juez en diferentes programas de cocina & es consultor de gremios como Fedegan & la Asociación Colombiana de Porcicultores. Actualmente es Chef de la U.S.A Rice Federation & el U.S.A. Poultry & Eggs Council al igual que Embajador Mundial de la marca "Certified Angus Beef".

REQUISITOS

- Fotocopia del documento de identificación al 150 %
- Fotocopia de la EPS o SISBEN.
- Foto 3x4 fondo azul