

# Técnicas Básicas

## Curso Tratamiento de las carnes de vacuno

Contiene 58 páginas o folios

*Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.com*

## **OBJETIVO GENERAL**

1. **CONOCER LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA EL CORTE Y EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS CARNES DE VACUNO.**

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

2. **ADQUIRIR EL VOCABULARIO TÉCNICO NECESARIO PARA COMPRENDER LAS RECETAS Y DESCRIPCIONES DE LOS PROCESOS.**
3. **IDENTIFICAR LOS DISTINTOS TIPOS DE PIEZAS EN CUANTO A LAS DIFERENTES CALIDADES Y EL TRATAMIENTO IDEAL PARA CADA UNA DE ELLAS.**
4. **DESARROLLAR MEDIANTE LA PRÁCTICA LAS HABILIDADES PARA UN CORTE LIMPIO, SEGURO Y RENTABLE DE LAS CARNES.**
5. **ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA COMPRAR Y VENDER LAS CARNES SACANDO LA MEJOR RENTABILIDAD, APROVECHANDO LAS BONDADES DEL PRODUCTO.**

## ÍNDICE:

<b>CONTENIDO</b>	<b>Página</b>
TIPOS DE GANADO BOVINO	4
PARTES DE LA VACA Y EL TORO	5
PARTES DE LA TERNERA	10
CLASIFICACIÓN DE LAS PIEZAS	12
CORTES APLICABLES AL VACUNO	15
NOMENCLATURA Y DESCRIPCIÓN	17
RECETARIO EN FICHAS	44
VOCABULARIO	57