

Curso: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 30 horas

Objetivos:

- 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 y caza y en función de su rendimiento óptimo.
- Analizar carnes, aves y caza de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
- Describir las operaciones de preelaboración de diferentes carnes, aves y caza y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.
- Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de carnes, aves y caza, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

Contenidos:

Unidad didáctica 1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

- 1.1 Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- 1.2 Ubicación y distribución.
- 1.3 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- 1.4 Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

Unidad didáctica 2. Área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos

- 2.1 Ubicación
- 2.2 Instalaciones
- 2.3 Instalaciones frigoríficas
- 2.4 Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.

Unidad didáctica 3. Materias primas

- 3.1 Carne: Concepto. Propiedades nutritivas. Factores que influyen en la calidad del animal. Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación. Principales especies: Ganado vacuno, porcino, ovino y caprino.
- 3.2 Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores. Características.
- 3.3 Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características.
- 3.4 Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo.

- 3.5 Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación.
- 3.6 Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies.
- 3.7 Aves de corral. Generalidades: principales especies y sus características. Presentación comercial. El pollo, la gallina, el gallo, el capón y la pularda. Características. Distintas clases de pollo, según su alimentación y crianza. El pato. El pato cebado, su despiece y el foie-gras. El pavo, la gallina de Guinea y otras aves.
- 3.8 Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma.
- 3.9 Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

Unidad didáctica 4. Regeneración de carnes, aves, caza y despojos

- 4.1 Definición.
- 4.2 Clases de técnicas y procesos.
- 4.3 Identificación de equipos asociados.
- 4.4 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 4.5 Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

Unidad didáctica 5. Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

- 5.1 Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves.
- 5.2 Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes
- 5.3 Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina.
- 5.4 Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo.
- 5.5 Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás.
- 5.6 Limpieza manipulación en crudo de las distintas víscera y despojos.

Unidad didáctica 6. Conservación de carnes, aves, caza y despojos

- 6.1 Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas.
- 6.2 La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
- 6.3 Otros tipos de conservación:
 - 6.3.1 Salazones
 - 6.3.2 Enlatados
 - 6.3.3 Ahumados
 - 6.3.4 Al vacío
 - 6.3.5 Confitados o en manteca
 - 6.3.6 Platos cocinados
 - 6.3.7 Otras.
- 6.4 La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas.
- 6.5 Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.