

FICHA TÉCNICA

**Curso: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza. HOTR0408 -
Cocina**

Horas: 70

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, caza y despojos y en función de su rendimiento óptimo.

Analizar las carnes, aves, caza y despojos 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 regeneración y preelaboración de diferentes carnes, aves, caza y despojos 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, caza y despojos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

Dirigido a:

Cocinero.

Capacita para:

Para poder desarrollar una adecuada manipulación de materias primas cárnicas. Conocer las técnicas más adecuadas para realizar elaboraciones específicas según la materia prima, mejorando la calidad y eficacia de los productos adquiridos, así como saber conservar y manipular las materias primas. Aplicar conocimientos de mejora de calidad. Desarrollar conocimientos sobre regeneración y conservación y técnicas de almacenamiento. Del mismo modo capacita en la realización del montaje de un área específica, dando a conocer las instalaciones, herramientas y maquinaria necesarias. El manual se adentra en el conocimiento de las diferentes variedades y tipos de carnes atendiendo a su denominación específica e indicación geográfica, además se poseerán conocimientos sobre preelaboraciones en torno a estas materias primas, como son limpieza, deshuesado, corte, porcionado, etc.

Otros datos:

FICHA TÉCNICA

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de gestión preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre el trabajo diario orientado a la preelaboración y conservación de productos cárnicos.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellas normativas que son interesantes, tanto para empresas como para consumidores.

A lo largo del manual se encontrarán las definiciones de términos específicos relacionados con la industria cárnica.

De igual forma, el manual incluirá distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del texto y así ser de fácil asimilación.

Contenido Formativo:

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

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

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

- 2.1. Introducción
- 2.2. Ubicación
- 2.3. Instalaciones
- 2.4. Instalaciones frigoríficas
- 2.5. Herramientas y maquinaria utilizada en la preelaboración de las carnes, aves, caza y despojos
- 2.6. Resumen

3. Materias primas

- 3.1. Introducción
- 3.2. Carne
- 3.3. Carne de vacuno
- 3.4. Carne de ovino y caprino
- 3.5. Carne de porcino
- 3.6. Carnes con denominación específica, indicación geográfica u otra denominación
- 3.7. Clasificación comercial: formas de comercialización
- 3.8. Aves de corral
- 3.9. Caza
- 3.10. Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

FICHA TÉCNICA

3.11. Resumen

4. Regeneración de carnes, aves, caza y despojos

- 4.1. Introducción
- 4.2. Regeneración: definición
- 4.3. Clases de técnicas y procesos
- 4.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
- 4.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración
- 4.6. Resumen

5. Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

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

6. Conservación de carnes, aves, caza y despojos

- 6.1. Introducción
- 6.2. Conservación
- 6.3. Refrigeración
- 6.4. La congelación
- 6.5. Otros tipos de conservación
- 6.6. La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas
- 6.7. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados
- 6.8. Resumen