

PROGRAMA FORMATIVO

Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.

HOTR0408 - Cocina - versión online

Código: 10445

Modalidad: ON LINE

Duración: 70 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, 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.

Contenidos:

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

Introducción

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

Ubicación y distribución

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos

Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

Resumen

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

Introducción

Ubicación

Instalaciones

Instalaciones frigoríficas

Herramientas y maquinaria utilizada en la preelaboración de las carnes, aves, caza y despojos

Resumen

Materias primas

Introducción

Carne

Carne de vacuno

Carne de ovino y caprino

Carne de porcino

Carnes con denominación específica, indicación geográfica u otra denominación

Clasificación comercial: formas de comercialización

Aves de corral

Caza

Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

Resumen

Regeneración de carnes, aves, caza y despojos

Introducción

Regeneración: definición
Clases de técnicas y procesos
Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
Realización de operaciones necesarias para la regeneración
Resumen

Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

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

Conservación de carnes, aves, caza y despojos

Introducción
Conservación
Refrigeración
La congelación
Otros tipos de conservación
La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas
Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados
Resumen