

Preelaboración y conservación de carnes ave y caza

Horas

70

Acerca de este curso

Cod: UF0065_V2

Tema 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

Tema 2. Área de Preparación y Equipos Básicos de Cocina en la Preelaboración de 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

Tema 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 de pelo y de pluma
- 3.9. Despojos: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

Tema 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

Tema 5. Preelaboración y Conservación 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 y manipulación en crudo de las distintas vísceras y despojos

Tema 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 ultracongelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación
- 6.3. Otros tipos de conservación
- 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

¿Qué aprenderás?

- 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.