

Modalidad: curso e-Learning Duración: 70 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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 Batería de cocina Utillaje y herramientas Ubicación y distribución 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 utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos Resumen MATERIAS PRIMAS Introducción 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 Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores. Características Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies 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 Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación Resumen REGENERACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS Introducción Regeneración: Definición Clases de técnicas y procesos Identificación de equipos asociados Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados Realización de operaciones necesarias para la regeneración El sistema cook-chill y su fundamento Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos Aplicación práctica Resumen PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS Introducción Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carne

de distintas reses y aves Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes de distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina Descuartizado, despiece y troceado de 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 víscera y despojos Resumen CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS Introducción 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 La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación 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