

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

UD1. 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. UD2. 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. UD3. 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. UD4. 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. UD5. 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. UD6. 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.