

Modalidad: curso e-Learning Duración: 70 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

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

