Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 70 h
Precio: 35.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

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 y caza y en función de su rendimiento óptimo.

-Analizar carnes, aves y caza 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 preelaboración de diferentes carnes, aves y caza y 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 y caza, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 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.

Unidad didáctica 2. Área de preparación de la zona para 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.

Unidad didáctica 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. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma.
3.9 Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

Unidad didáctica 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.

Unidad didáctica 5. Preelaboración 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 manipulación en crudo de las distintas víscera y despojos.

Unidad didáctica 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 ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
6.3 Otros tipos de conservación:
6.3.1 Salazones
6.3.2 Enlatados
6.3.3 Ahumados
6.3.4 Al vacío
6.3.5 Confitados o en manteca

6.3.6 Platos cocinados
6.3.7 Otras.
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.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.