

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: La cocina de carne, aves y caza: análisis de técnicas culinarias

Duración: 70h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar las carnes, aves, caza y despojos de uso en la cocina, identificando las variedades y cualidades, así como las técnicas culinarias o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

Contenido

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. Batería de cocina.
- 1.3. Utillaje y herramientas.
- 1.4. Ubicación y distribución.
- 1.5. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

UD2. 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.

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

UD4. Regeneración de carnes, aves, caza y despojos.

- 4.1. Regeneración: 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.
- 4.6. El sistema cook-chill y su fundamento.
- 4.7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos.
- 4.8. Aplicación práctica.

UD5. 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.

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 ultra congelados. 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.