



HOTR046PO. LA COCINA DE CARNE, AVES Y CAZA: ANÁLISIS DE TÉCNICAS CULINARIAS

SKU: HOTR046PO_V2

OBJETIVOS

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,

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

4. 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

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 vísceras y despojos.

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.

6.4. 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.