
PROGRAMA FORMATIVO

Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza

Código: 4569

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Adquirir conocimientos para poder trabajar y desarrollar preelaboraciones y poder conservar correctamente carnes, aves y caza, etc. Así como conocer tanto los procesos básicos de ejecución para realizar platos elementales como tener conocimiento sobre las elaboraciones, guarniciones, salsas y complementos sobre carnes. Diferenciar entre los distintos tipos de especies que brinda el mercado y saber aplicar las técnicas de cocinado y conservación más idóneas a cada una de ellas. Adquirir conocimientos sobre la regeneración, identificando los equipos propios, conociendo las fases de los procesos, teniendo en cuenta los riesgos y controles necesarios.

➤ **Contenidos:**

Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

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.

Área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos

Ubicación.

Instalaciones.

Instalaciones frigoríficas.

Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.

Materias primas

Carne.

Carne de vacuno.

Carnes 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.

Regeneración de carnes, aves, caza y despojos

Definición.

Clases de técnicas y procesos.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

PROGRAMA FORMATIVO

Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves.

Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes.

Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina.

Descuartizado, despiece y troceado de 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.