

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



**180,00 € - 250,00 €**

Este Curso HOTR046PO LA COCINA DE CARNE, AVES Y CAZA:ANÁLISIS DE TÉCNICAS CULINARIAS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR046PO LA COCINA DE CARNE, AVES Y CAZA:ANÁLISIS DE TÉCNICAS CULINARIAS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y 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.

**Categorías:** [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

### **INFORMACIÓN**

**Duración**

70 h

<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Batería de cocina.
3. Utillaje y herramientas.
4. Ubicación y distribución.
5. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.

1. Ubicación.
2. Instalaciones.
3. Instalaciones frigoríficas.
4. Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS.

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.
2. Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores.

Características.

3. Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características.
4. Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo.
5. Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación.
6. Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies.
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.
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.
9. Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGENERACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.**

1. Regeneración: Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
6. El sistema cook-chill y su fundamento.
7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos.
8. Aplicación práctica

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.**

1. Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves.
2. Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes.
3. Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina.
4. Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo.
5. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás.
6. Limpieza manipulación en crudo de las distintas víscera y despojos.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.**

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.
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.
3. Otros tipos de conservación.
4. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas.
5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

