

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](#)

Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	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.

