

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

Modalidad: curso e-Learning Duración: 100 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Analizar los tipos de carnes identificando sus cualidades y aplicando los procesos pertinentes en su elaboración y conservación.
- Clasificar la maquinaria y equipos básicos para la preelaboración de carnes sobre un entorno preparado para su tratamiento.
- Adquirir el conocimiento de las diferentes materias primas procedentes de la caza y de sus maneras de preparación y regeneración.
- Adquirir conocimientos sobre la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos y diferenciar las distintas modalidades de conservación.
- Identificar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.
- Establecer una correcta distribución y organización de la zona de trabajo relacionada con la manipulación de carnes y despojos.
- Analizar las carnes, aves, caza y despojos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
- Describir las operaciones de regeneración de diferentes carnes, aves, caza y despojos; y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.
- Explicar las operaciones de preelaboración de las carnes y despojos.
- Describir las operaciones de preelaboración de diferentes pescados, crustáceos y moluscos y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.
- Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de carne cruda, semielaborada y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CONTENIDOS

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: Maquinaria y área de preparación

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

Introducción

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Batería de cocina.

Utillaje y herramientas.

Ubicación y distribución.

Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

Resumen

Preparación del área de trabajo para carnes, aves, caza y despojos

Introducción

Ubicación del área de preparación.

Instalaciones de preparación.

Instalaciones frigoríficas.

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

Resumen

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: Materias primas y regeneración

Clasificación de las materias primas

Introducción

Carne: concepto, propiedades nutritivas, factores que influyen en la calidad del animal, factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación; y principales especies: ganado vacuno, porcino, ovino y caprino.

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

Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características.

Carne de porcino: características de la carne de cerdo blanco y del ibérico, el cochinillo, el jamón y otros productos derivados del cerdo.

Carnes con denominación específica, indicación geográfica u otra denominación.

Clasificación comercial: formas de comercialización y principales cortes comerciales en las diferentes especies.

Aves de corral: generalidades, presentación comercial y características.

Caza: definición, clasificación, vedas, comercialización, características de la carne de caza y principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma.

Despojo: definición, clasificación y utilización en la alimentación.

Resumen

Regeneración de carnes, aves, caza y despojos

Introducción

Regeneración: 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.

Sistema cook-chill y su fundamento.

Platos preparados: definición, distintas clases y ejemplos de platos preparados con carnes, aves, caza y despojos.

Aplicación práctica.

Resumen

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: Preelaboración y conservación

Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

Introducción

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.

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 y manipulación en crudo de las distintas vísceras y despojos.

Resumen

Conservación de carnes, aves, caza y despojos

Introducción

Refrigeración: instalaciones, temperaturas, tratamiento refrigeración, envases adecuados, control de temperaturas y colocación en las cámaras frigoríficas.

Congelación: ultracongelación y la conservación de los productos ultracongelados.

Oxidación y otros defectos de los congelados.

Correcta descongelación.

Otros tipos de conservación.

Conservación en cocina: los escabeches y otras conservas.

Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

Resumen