

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



La cocina de carne, aves y caza: análisis de técnicas culinarias. HOTR046PO

Duración: 70 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

Objetivos

- Utilizar 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 y en función de su rendimiento óptimo.
- 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 y preelaboración de diferentes carnes, aves, caza y despojos 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 carnes, aves, caza y despojos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

Contenidos

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

- 1.1. Introducción
- 1.2. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
- 1.3. Batería de cocina
- 1.4. Utillaje y herramientas
- 1.5. Ubicación y distribución
- 1.6. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina
- 1.7. Resumen

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

- 2.1. Introducción
- 2.2. Ubicación
- 2.3. Instalaciones

2.4. Instalaciones frigoríficas

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

2.6. Resumen

3. MATERIAS PRIMAS

3.1. Introducción

3.2. 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

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

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

3.5. Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo

3.6. Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación

3.7. Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies

3.8. 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

3.9. Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma

3.10. Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

3.11. Resumen

4. REGENERACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

4.1. Introducción

4.2. Regeneración: Definición

4.3. Clases de técnicas y procesos

4.4. Identificación de equipos asociados

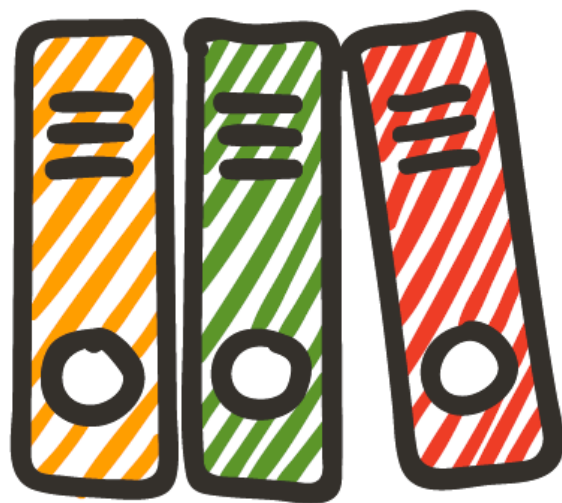
- 4.5. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
- 4.6. Realización de operaciones necesarias para la regeneración
- 4.7. El sistema cook-chill y su fundamento
- 4.8. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos
- 4.9. Aplicación práctica
- 4.10. Resumen

5. PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

- 5.1. Introducción
- 5.2. Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves
- 5.3. Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes
- 5.4. Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina
- 5.5. Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo
- 5.6. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás
- 5.7. Limpieza manipulación en crudo de las distintas víscera y despojos
- 5.8. Resumen

6. CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

- 6.1. Introducción
- 6.2. 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
- 6.3. La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación
- 6.4. Otros tipos de conservación
- 6.5. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas
- 6.6. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados
- 6.7. Resumen



**ACCESO AL
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com