

## Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **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:**

**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

Ubicación y distribución

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos

Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

Resumen

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

Introducción

Ubicación

Instalaciones

Instalaciones frigoríficas

Herramientas y maquinaria utilizada en la preelaboración de las carnes, aves, caza y despojos

Resumen

**Materias primas**

Introducción

Carne

Carne de vacuno

Carne 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

Resumen

**Regeneración de carnes, aves, caza y despojos**

Introducción

Regeneración: definición

Clases de técnicas y procesos

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

**Realización de operaciones necesarias para la regeneración  
Resumen**

**Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos**

**Introducción**

**Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de distintas reses y aves**

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

**Cortes resultantes**

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

**Descuartizado, despiece y troceado del 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**

**Resumen**

**Conservación de carnes, aves, caza y despojos**

**Introducción**

**Conservación**

**Refrigeración**

**La congelación**

**Otros tipos de conservación**

**La 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**