

# HOTR0066 LA COCINA DE CARNE, AVES Y CAZA: ANÁLISIS DE TÉCNICAS CULINARIAS

## Categoría

Hostelería y turismo



www.clictic.es

## 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.

## Características



Modalidad  
E-learning



Duración  
100H

# Índice de contenidos

## Módulo 1. MAQUINARIA Y ÁREA PREPARACIÓN

- Clasificación de la maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.
  - 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.
- Preparación del área de trabajo para carnes, aves, caza y despojos.
  - Ubicación del área de preparación.
  - Instalaciones de preparación.
  - Instalaciones frigoríficas.
  - Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.

## Módulo 2. MATERIAS PRIMAS Y REGENERACIÓN

- Clasificación de las materias primas:
  - 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.

# Índice de contenidos

- Regeneración de carnes, aves, caza y despojos:
  - 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.

## Módulo 3. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.
  - 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 manipulación en crudo de las distintas víscera y despojos.
- Conservación de carnes, aves, caza y despojos.
  - 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.