Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (UF0065)

Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (UF0065)

Duración: 70 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2025

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Unidad didáctica 1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

1.1 Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
1.2 Ubicación y distribución.
1.3 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
1.4 Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

Unidad didáctica 2. Área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos

2.1 Ubicación
2.2 Instalaciones
2.3 Instalaciones frigoríficas
2.4 Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.

Unidad didáctica 3. Materias primas

3.1 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.
3.2 Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores. Características.
3.3 Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características.
3.4 Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo.
3.5 Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación.
3.6 Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies.
3.7 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.
3.8 Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales

© icaformación2025

especies y características de animales de caza de pelo y de pluma.
3.9 Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

Unidad didáctica 4. Regeneración de carnes, aves, caza y despojos

4.1 Definición.
4.2 Clases de técnicas y procesos.
4.3 Identificación de equipos asociados.
4.4 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
4.5 Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

Unidad didáctica 5. Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

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

Unidad didáctica 6. Conservación de carnes, aves, caza y despojos

6.1 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.
6.2 La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
6.3 Otros tipos de conservación:
6.3.1 Salazones
6.3.2 Enlatados
6.3.3 Ahumados
6.3.4 Al vacío
6.3.5 Confitados o en manteca
6.3.6 Platos cocinados
6.3.7 Otras.
6.4 La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas.
6.5 Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

© icaformación2025