# Preelaboración y Conservación de Carnes, Aves y Caza (70 horas)



**Categoría**: Hostelería, turismo y juegos de azar
**Product Tags**: cursos de formación, hostelería y turismo
**Página del curso**: https://www.ensenanzadual.com/cursos/preelaboracion-y-conservacion-de-carnes-aves-y-caza-uf0065/

## Objetivo

Con el Curso de **Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza** de **70 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

## Descripción

**UD1. 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 Á□ltima generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

**UD2. Á□rea 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.

**UD3. 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 especies y características de animales de caza de pelo y

de pluma.

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

**UD4. 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.

**UD5. 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.

**UD6. 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.

6.4 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.

## Información adicional

- Online: Si
- Horas: 70
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 6