



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

**Sku:** 10185IN

**Horas:** 70

**Formato:** HTML 5

### 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