Código: 27035

Unidad Formativa:
UF0065 - Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza

Módulo: MF0260_2 - PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0408 - COCINA

Modalidad: ONLINE

Duración: 70h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se 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 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desarrollar las tareas de preelaboración y conservación de carnes, aves, caza y despojos en cocina, desde la selección y el reconocimiento de las materias primas hasta su tratamiento previo y su mantenimiento en condiciones óptimas. A lo largo del recorrido se estudian la maquinaria, la batería y el utillaje característicos, la organización del área de preparación y las instalaciones frigoríficas, así como las especies de vacuno, porcino, ovino, caprino, aves de corral, caza y despojos, con sus clases, cortes comerciales y denominaciones. El alumnado aprende a aplicar los procesos de regeneración, limpieza, deshuesado, corte, porcionado y otras operaciones propias de la preelaboración, y a conservar los productos mediante refrigeración, congelación, escabeches y otras técnicas, controlando temperaturas y resultados. La parte práctica ocupa un lugar central, con la ejecución de las operaciones y el control de la calidad en cada fase. Al finalizar, el alumnado será capaz de preparar y conservar carnes, aves, caza y despojos con criterio profesional, seleccionando las técnicas y los equipos adecuados y garantizando el buen estado de los productos.

Contenidos

Módulo 1: Maquinaria, batería y utillaje de cocina para carnes, aves y caza
1.1 - Clasificación de los equipos según características, funciones y aplicaciones
1.2 - Equipos de corte, picado y porcionado
1.3 - Maquinaria para emulsiones y preparados cárnicos
1.4 - Ubicación y distribución de la maquinaria en la cocina
1.5 - Modos de operación, control y mantenimiento de los equipos
1.6 - Última generación de maquinaria, batería y utillaje
Resumen del módulo 1
Módulo 2: El área de preparación de carnes, aves, caza y despojos
2.1 - Ubicación del área dentro del establecimiento
2.2 - Instalaciones y superficies de trabajo
2.3 - Instalaciones frigoríficas del área de preparación
2.4 - Herramientas manuales de preelaboración
2.5 - Maquinaria específica y dotación del puesto
2.6 - Organización, limpieza y orden del área
Resumen del módulo 2
Módulo 3: La carne y las principales especies ganaderas
3.1 - La carne: concepto, propiedades nutritivas y factores de calidad
3.2 - Factores organolépticos de calidad y estado de conservación
3.3 - Principales especies: vacuno, porcino, ovino y caprino
3.4 - Clases de carne de vacuno según edad, sexo y alimentación
3.5 - Características de las carnes de ovino y caprino
3.6 - Carne de porcino: cerdo blanco, ibérico y cochinillo
3.7 - El jamón y otros derivados del cerdo
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Clasificación comercial y cortes de las carnes
4.1 - Formas de comercialización de las carnes
4.2 - Cortes comerciales del vacuno
4.3 - Cortes comerciales del porcino
4.4 - Cortes comerciales del ovino y del caprino
4.5 - Carnes con denominación específica e indicación geográfica
4.6 - Categorías comerciales y su utilización gastronómica
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Las aves de corral
5.1 - Generalidades: principales especies y características
5.2 - Presentación comercial de las aves
5.3 - El pollo, la gallina, el gallo, el capón y la pularda
5.4 - Clases de pollo según su alimentación y crianza
5.5 - El pato, el pato cebado y el foie-gras
5.6 - El pavo, la gallina de Guinea y otras aves
Resumen del módulo 5
Módulo 6: La caza y los despojos
6.1 - La caza: definición y clasificación

6.2 - Vedas, comercialización y características de la carne de caza
6.3 - Especies de caza de pelo
6.4 - Especies de caza de pluma
6.5 - El despojo: definición y clasificación
6.6 - Utilización de los despojos en la alimentación
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Regeneración de carnes, aves, caza y despojos
7.1 - Definición y finalidad de la regeneración
7.2 - Clases de técnicas y procesos
7.3 - Equipos asociados a la regeneración
7.4 - Fases del proceso y riesgos en la ejecución
7.5 - Control de resultados y criterios de calidad
7.6 - Realización de las operaciones de regeneración
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos
8.1 - Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes y aves
8.2 - Cortes resultantes del despiece de vacuno y su uso gastronómico
8.3 - Cortes resultantes del despiece de porcino y ovino
8.4 - Despiece de la liebre y de la caza mayor
8.5 - Descuartizado y troceado de cordero, cabrito y cochinillo
8.6 - Bridado, mechado, picado, brochetas, empanado, adobo y marinadas
8.7 - Limpieza y manipulación en crudo de vísceras y despojos
Resumen del módulo 8
Módulo 9: Conservación de carnes, aves, caza y despojos
9.1 - Refrigeración: instalaciones, temperaturas y control
9.2 - Envases adecuados y colocación en cámaras frigoríficas
9.3 - Congelación y ultra congelación
9.4 - Oxidación y otros defectos de los productos congelados
9.5 - Descongelación correcta de los productos
9.6 - Otros tipos de conservación
9.7 - Escabeches y otras conservas en cocina
9.8 - Ejecución de operaciones de conservación y presentación comercial
Resumen del módulo 9