

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza - Cocina

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

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

**Ibérica** | Soluciones  
Formativas

AVDA. DE BRASIL, 6 - 1ª PLANTA  
28020 MADRID  
Telf. 91 825 80 53 - Fax. 91 825 85 91  
[www.ibericasf.es](http://www.ibericasf.es) | [info@ibericasf.es](mailto:info@ibericasf.es)



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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