Paraninfo

UF0065 - Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza

Editorial: Paraninfo
Autor: ASIER MAZORRIAGA RAMA, RAQUEL HERREROS GONZÁLEZ, TOMÁS MAYORDOMO FELIU
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 198
ISBN 13: 9788428366243
ISBN 10: 8428366241
Precio sin IVA: $60598.00
Precio con IVA: $60598.00
Fecha publicacion: 30/08/2024

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0065) *Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza*, incluida en el Módulo Formativo (MF0260_2) *Preelaboracion y conservación de alimentos* , correspondiente al Certificado Profesional HOTR0408 *Cocina*, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto.

La preelaboración y la conservación de carnes, aves y caza, constituyen uno de los pilares en los que se fundamenta la cocina, pues son imprescindibles para que los alimentos no pierdan sus cualidades organolépticas naturales. Con esta obra, el usuario aprenderá a utilizar eficientemente cada tipo de máquina y a asociarla a la técnica correcta para economizar y rentabilizar espacios y tiempos de trabajo; a manipular y preelaborar carnes, aves y caza según las necesidades, la normativa higiénico-sanitaria de manipulación y las instrucciones recibidas para su posterior utilización culinaria o comercialización; también aprenderá a aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de las diferentes carnes y aves, así como a llevar a cabo elaboraciones culinarias que resulten aptas para su posterior consumo o distribución, según las instrucciones o normas establecidas.

La obra comienza con el estudio de la maquinaria y los equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos. En el segundo capítulo se estudia el área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos. El tercer capítulo se ocupa de los aspectos relacionados con las materias primas. Los capítulos cuarto, quinto y sexto se ocupan, respectivamente, de la regeneración, la

preelaboración y la conservación de carnes, aves, caza y despojos.
Asimismo, cada capítulo incluye gran número de imágenes y esquemas para facilitar el aprendizaje relativo a piezas, cortes, materiales y materias primas característicos de las preelaboraciones de carnes, aves y caza.
También incluye útiles actividades finales que permiten al lector poner en práctica, repasar y afianzar los conocimientos adquiridos.
Además, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado, claro y sencillo, para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible.
Los autores son profesionales del sector de la hostelería y el turismo y están especializados tanto en Pastelería como en Cocina y Gastronomía. Cuentan con un amplio bagaje en el sector de la restauración y actualmente son profesores de Formación Profesional de los Ciclos Formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de grado superior de Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

Indice

1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos
Introducción
1.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
1.1.1. Maquinaria fija
1.1.2. Pequeña maquinaria
1.1.3. Utensilios de mano
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
Mapa conceptual
Glosario
Actividades finales
2. Área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos
Introducción
2.1. Ubicación
2.2. Instalaciones
2.2.1. Características técnicas
2.2.2. Características de producción
2.3. Instalaciones frigoríficas
2.4. Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos
Mapa conceptual
Glosario
Actividades finales
3. Materias primas
Introducción
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
3.1.1. Concepto

3.1.2. Propiedades nutritivas

3.1.3. Factores que influyen en la calidad del animal

3.1.4. Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación

3.1.5. Principales especies: ganado vacuno, porcino, ovino y caprino

3.2. Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores. Características

3.2.1. 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

3.4.1. 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

3.6.1. Calidad y categoría

3.6.2. 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

3.7.1. Presentación comercial. El pollo, la gallina, el gallo, el capón y la pularda

3.7.2. 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

3.8.1. Clasificación

3.8.2. Vedas

3.8.3. Comercialización

3.8.4. Características de la carne de caza

3.8.5. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma

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

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

4. Regeneración de carnes, aves, caza y despojos

Introducción

4.1. Definición

4.1.1. Objetivo general de la regeneración

4.2. Clases de técnicas y procesos

4.2.1. Procesos de la regeneración de carnes, aves, caza y despojos

4.3. Identificación de equipos asociados

4.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

4.4.1. Baño maría

4.4.2. Horno microondas

4.4.3. Horno de convección

4.4.4. Cámara de refrigeración

4.4.5. Inmersión en agua hirviendo

4.4.6. Inmersión en agua fría

4.4.7. Calentado de forma tradicional en recipiente al fuego

4.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

5. Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

Introducción

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

5.2.1. Vacuno

5.2.2. Porcino

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 y manipulación en crudo de las distintas vísceras y despojos

Mapa conceptual

Glosario

Actividades finales

6. Conservación de carnes, aves, caza y despojos

Introducción

6.1. Refrigeración: instalaciones. Temperaturas. Tratamiento y refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas

6.1.1. Refrigeración: instalaciones

6.1.2. Temperaturas, tratamiento y refrigeración

6.1.3. Envases adecuados

6.1.4. Control de temperaturas

6.1.5. Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas

6.2. La congelación: la ultracongelación y la conservación de los productos ultracongelados. 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
Mapa conceptual
Glosario
Actividades finales

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. Fax
clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar