

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA	Duración	70
		Específico	
Código	UF0065		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Cocina	Nivel	2
Módulo formativo	Preelaboración y conservación de alimentos	Duración	190
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Preelaboración y conservación de vegetales y setas	Duración	60
	Preelaboración y conservación de de pescados, crustáceos y moluscos	Duración	60

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 en lo referido a aves y caza, RP3 y RP4 de la UC0260_2, en cuanto se refiere a carnes, aves y caza.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: 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.
- CE1.1 Describir todo tipo de útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, explicando funciones, normas de utilización, resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.
- CE1.2 Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.
- CE1.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas.
- CE1.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- CE1.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- C2: 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.
- CE2.1 Identificar y caracterizar carnes, aves, caza y despojos describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración y sus necesidades de conservación.
- CE2.2 Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de carnes, aves, caza y despojos, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.
- CE2.3 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.
- C3: 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.
- CE3.1 Describir y clasificar los cortes y piezas más usuales y con denominación propia asociadas a diferentes géneros utilizados en elaboraciones culinarias, indicando sus características comerciales y sus aplicaciones culinarias.
- CE3.2 Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las carnes, aves, caza y despojos de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.
- CE3.3 Deducir necesidades de preelaboración de cualquier carne, ave, caza y despojos de acuerdo con determinadas aplicaciones culinarias o determinados planes de producción y comercialización.
- CE3.4 Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
- CE3.5 Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.
- CE3.6 Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en las operaciones de preelaboración para obtener el nivel de calidad deseado.

CE3.7 Justificar el método y lugar de conservación de carnes, aves, caza y despojos teniendo en cuenta el destino o consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y las normas higiénico-sanitarias.

CE3.8 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: 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.

CE4.1 Diferenciar y describir los diferentes métodos y equipos de conservación y envasado.

CE4.2 Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan las carnes las aves, la caza y los despojos manipulados en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas o aportadas y destino o consumo asignados.

CE4.3 Efectuar las operaciones necesarias para el proceso de conservación de este tipo de géneros.

CE4.4 Aplicar normas de control, establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.

CE4.5 Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta el destino o consumo asignados, las características derivadas del sistema adoptado y la normativa higiénico-sanitaria.

CE4.6 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Contenidos

1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos:

- 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.

2. Área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos:

- Ubicación
- Instalaciones
- Instalaciones frigoríficas
- Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.

3. Materias primas

- 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.
- Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores. Características.
- Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características.
- Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo.
- Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación.
- Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies.
- 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.
- Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma.
- Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

4. Regeneración de carnes, aves, caza y despojos

- Definición.
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la regeneración

5. Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

- Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

- Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves.
- Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes.
- Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina.
- Descuartizado, despiece y troceado de 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 víscera y despojos.

6. Conservación de carnes, aves, caza y despojos

- 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.
- La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
- Otros tipos de conservación:
 - Salazones
 - Enlatados
 - Ahumados
 - Al vacío
 - Confitados o en manteca
 - Platos cocinados
 - Otras.
- 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

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Criterios de acceso

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Cocina.