

UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza

Elaborado por: Equipo Editorial.

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16102-23-5 • Depósito legal: MA 174-2014

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain

Presentación

Identificación de la unidad formativa

Bienvenido/a a la Unidad Formativa Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza. Esta Unidad Formativa pertenece al Módulo Formativo Preelaboración y conservación de alimentos, que a su vez pertenece al Certificado de Profesionalidad Cocina, de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Presentación de los contenidos

La finalidad de esta unidad formativa es enseñar al alumno a preelaborar y conservar aquellos alimentos que se encuentran dentro del grupo de las carnes, las aves y la caza. Para ello, primero se clasificarán y describirán con detenimiento tanto la maquinaria como los equipos básicos de cocina utilizados en dichos procesos, para después explicar al alumno cómo se distribuye el área de preparación de la zona para carnes, aves y caza y cuáles son las principales materias primas utilizadas. Una vez aclarados estos conceptos básicos, se analizarán en profundidad los procesos de regeneración, preelaboración y conservación de la carne, las aves y la caza.

Objetivos de la unidad formativa

- ⑤ 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 y caza y en función de su rendimiento óptimo.
- ⑤ Analizar carnes, aves y caza 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.
- ⑤ Describir las operaciones de preelaboración de diferentes carnes, aves y caza y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.
- ⑤ Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de carnes, aves y caza, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

índice

MFo26o_2: Preelaboración y conservación de alimentos. UFo065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza

UD1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

1.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones	9
1.2. Ubicación y distribución	28
1.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.....	29
1.4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina	30

UD2. Área de preparación y equipos básicos de cocina en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

2.1. Ubicación	37
2.2. Instalaciones	37
2.3. Instalaciones frigoríficas.....	39
2.4. Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.....	42

UD3. Materias primas

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 ..	51
3.2. Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores. Características	53

3.3. Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características.....	55
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	57
3.5. Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación	64
3.6. Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies	65
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	75
3.8. Caza: definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza de pelo y de pluma	80
3.9. Despojos: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación	87

UD4. Regeneración de carnes, aves, caza y despojos

4.1. Definición.....	95
4.2. Clases de técnicas y procesos.....	95
4.3. Identificación de equipos asociados	97
4.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.....	98
4.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración	99

UD5. Preelaboración y conservación de carnes, aves, caza y despojos

5.1. Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves.....	105
5.2. Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes..	106
5.3. Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina.....	117

5.4. Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo	119
5.5. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás.....	127
5.6. Limpieza y manipulación en crudo de las distintas vísceras y despojos	127

UD6. Conservación de carnes, aves, caza y despojos

6.1. 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	131
6.2. La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultracongelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.....	132
6.3. Otros tipos de conservación	135
6.4. La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas.....	140
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.....	141

hostelería y turismo

MFo260_2: Preelaboración y conservación de alimentos. UFo065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza

UD1

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

- 1.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
- 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

|hostelería y turismo

Introducción



Antes de ponernos a cocinar deberemos tener una cocina con el equipamiento necesario para que esos sabrosos platos se puedan elaborar.

Para ello contamos, hoy en día, con una moderna y eficaz maquinaria que nos hará la tarea mucho más llevadera.

Lo primero que nos hace falta son unas buenas máquinas para la conservación de los alimentos; estos deberán ir separados por grupos.

Los pescados por un lado, por otro irán las carnes, será otra la cámara que albergue las frutas y verduras, lácteos y huevos, unas más para los alimentos ya elaborados y por último deberemos contar con una buena cámara de congelación. Ya sabemos o al menos deberíamos saber que los alimentos para su conservación los debemos mantener a una temperatura de unos 3º, para ello no debemos olvidar que las cámaras o armarios de refrigeración no deben ser abiertos muchas veces, de esta forma evitaremos que suba esa temperatura de los 3º y del mismo modo conseguiremos que los alimentos no sean atacados por los microorganismos. Por otra parte tenemos que tener en cuenta que si queremos conservar los alimentos a largo plazo debemos contar con una cámara de conservación y con una de congelación.

Son numerosas las máquinas que podemos encontrar en una cocina, la cantidad y calidad de las mismas dependerá de varios factores:

- ⌚ Calidad que se quiera ofrecer al cliente.
- ⌚ Cantidad que se pretenda elaborar.
- ⌚ Presupuesto con el que se cuente.
- ⌚ Variedad en la oferta.
- ⌚ Espacio con el que cuente la cocina.

1.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

SARTENES ABATIBLES

- ⌚ Está formada por una cubeta basculante que permite su vaciado, es de forma rectangular y menos profunda que la marmita lo que le permite otras aplicaciones como la realización de frituras y arroces, además de las mismas funciones de las marmitas convencionales aunque con menor capacidad.
- ⌚ Según su capacidad contarán con un elevador para la canastilla.

- ⌚ Algunos modelos pueden contar con un modulo escurridor para el aceite.
- ⌚ Pueden ser a gas o eléctricas
- ⌚ Para su limpieza cuentan con desagüe y en muchos casos con autolimpieza
- ⌚ Cuentan con interruptor de encendido, regulador de temperatura, piloto de encendido.
- ⌚ Para el uso de las freidoras podemos usar una parte agua para ahorrar aceite, aunque no es aconsejable porque la limpieza tendría que ser constante o de lo contrario los alimentos se verían afectados.



PARRILLA CARBÓN VEGETAL

- ⌚ Se trata de una rejilla con barras paralelas que se colocan sobre una base en la que pondremos carbón vegetal y encenderemos. Es la parrilla clásica y cuenta con la ventaja de que al arder el carbón desprende un humo que aromatiza los asados; por otra parte tiene el inconveniente de que al caer las grasas puede encenderse llama y de esta forma estropear el asado.



PARRILLA DE PIEDRA VOLCÁNICA

- Esta parrilla eléctrica o a gas en acero inoxidable con piedras de lava volcánicas que son calentadas por resistencias o fuegos. Las piedras actúan como brasas, reparten el calor y absorben las grasas y pueden ser regeneradas lavándolas con agua caliente o sometiéndolas a la acción directa del fuego.
- Podrá alternar alimentos sin mezclar sabores. Dispone de regulador de temperatura, luz piloto de control y caja de mandos desmontable con cubeta esmaltada, lo que nos permite una limpieza rápida y sencilla



PARRILLA ELÉCTRICA O A GAS

- Parrilla superior de hierro fundido para el asado de pescados y carnes.
- Parrilla inferior y generadora de calor utilizan módulos de hierro fundido en una sola pieza, que hacen la función de acumular y repartir el calor.
- Cuentan con cajón recoge grasas que evita el prendimiento de llamas y facilita la limpieza
- Quemadores de acero inoxidable de fundición, lleva una válvula y dos quemadores.
- Válvulas de control Montadas en la parte delantera, en una zona separada de las llamas para evitar sobrecalentamientos, control por termopar y llama piloto con encendido manual.
- Fácilmente desmontables y lavables con detergentes neutros desengrasantes.
- Construcción, totalmente de acero inoxidable.



SALAMANDRAS

- ⌚ Son aparatos que generan intenso calor desde arriba, es así como conseguimos orar o gratinar en un corto espacio de tiempo.
- ⌚ Las podemos encontrar fijas o basculantes. En las fijas deberemos regular el acercamiento del alimento al calor subiendo la parrilla mediante guías. En el caso de las basculantes subiremos o bajaremos las resistencias o fuente de calor.
- ⌚ Las podemos encontrar a gas o eléctricas, en el caso de las basculantes solo pueden ser eléctricas.
- ⌚ Nos serán muy útiles para dorados, glaseados y gratinado rápidos.



MICROONDAS

- ⌚ Está basado en la radiación de una serie de ondas que calientan el agua del alimento en su interior. No es un sistema idóneo para cocinar, pero si lo es para regenerar, calentar con rapidez y para descongelar.
- ⌚ En su interior no podremos introducir elementos metálicos ni huevos, y en el caso de la regeneración de productos envasados al vacío deberemos pinchar la bolsa antes de introducirlos para evitar que estalle.



BAÑO MARÍA

- ⌚ Es baño maría está formado por una cuba contenedora con toma de agua y salida de aguay una fuente de calor, eléctrica o a gas, que calienta el agua de la cuba.
- ⌚ En la cuba se introducen salsas, cremas y otros preparados para mantenerlas calientes hasta la hora del servicio.
- ⌚ También podemos utilizarlo para cocinar al vacío y para regenerar elaboraciones al vacío.
- ⌚ Debe contar con un termostato para controlar la temperatura que no debe pasar nunca de los 100°C. la temperatura a la que suelen estar es a unos 90°C.



MESA CALIENTE

- ⌚ La mesa caliente es la separación entre la cocina y la sala.
- ⌚ Pero además se utiliza para mantener la vajilla caliente para que a la hora de emplatar no se enfrién las elaboraciones y estén en su punto óptimo para el servicio.
- ⌚ No sirve para mantener las elaboraciones calientes puesto que no tiene la temperatura adecuada y las researía.
- ⌚ Las podemos encontrar murales y centrales. Las ideales son las centrales, ya que están abiertas pro ambos lados.
- ⌚ Desde la cocina se van tomando los platos, se emplata y se colocan encima de la mesa caliente para que el camarero los tome y lleve a la sala. De esta forma nunca se enfriará y llegará al cliente a la temperatura adecuada.
- ⌚ Está equipada por resistencias para dar calor.



CALIENTA PLATOS

- ⌚ Como tienen ruedas tiene la ventaja que se pueden desplazar de un lado a otro. Además cuentan con la ventaja de que los platos se cogen desde arriba con lo que hace menos difícil la tarea. Están dotados de resistencias para mantener el calor. Deben encenderse un rato antes de comenzar el servicio para que los platos estén calientes a la hora de emplatar.



CAMPANAS DE ASPIRACIÓN DE HUMOS

- ⌚ Estas máquinas hacen que los humos que se originan en las elaboraciones que se realizan al fuego sean absorbidos mediante potentes turbinas extractoras. Si la campana extractora no cuenta con auto-limpieza, deberemos tener muy presente el mantenimiento de los filtros, donde se acumula gran cantidad de grasa. La limpieza habrá que hacerla frecuentemente para su buen funcionamiento.



Diferentes tipos de campanas extractoras en acero inoxidable

- ⌚ **Convencionales.** La limpieza en los filtros se hace de forma manual.
- ⌚ **Compensadas.** Permiten que determinado porcentaje del volumen de aire aspirado sea compensado con aportación de aire limpio tomado del exterior, que entra en la cocina a través de rejillas situadas en los laterales de la campana.
- ⌚ **Compensadas de inducción.** El mismo principio, pero con la ventaja de que el aire captado del exterior se dirige directamente a los filtros a través de un reborde perimetral de la campana.
- ⌚ **Autolimpiables.** Los filtros son sometidos a un ciclo de lavado automático, mediante agua a presión con detergente, para disolver las grasas.

HORNOS CONVECCIÓN

- ⌚ Los hornos de convección son aparatos eléctricos con resistencias y una turbina que hace que el aire caliente circule y de esta forma se reparta por todo el espacio del horno transmitiendo al alimento el calor por igual y ahorrando el tiempo de la elaboración hasta en un 30%.
- ⌚ Cuentan con una serie de guías en las que podremos introducir bandejas gastronorm con diferentes productos sin que se mezclen los sabores. También cuentan con una sonda que nos permite controlar la temperatura tanto en el exterior como en el interior del producto.
- ⌚ Lo utilizaremos para hacer asados, tanto de piezas pequeñas como grandes piezas. Su capacidad irá en función del tamaño.
- ⌚ Suelen estar construidos en acero inoxidable y cuentan con reguladores de temperatura que van desde los 50 a los 275° C y temporizador. Tienen la opción de humidificación manual para evitar el resecamiento de los alimentos.



HORNO A GAS DE CONVECCIÓN

Se utiliza el sistema de cocción por convección con humidificador manual para evitar que los alimentos se resequen, filtro de grasa extraíble, sistema de encendido progresivo, sistema de seguridad de puerta, termostato de seguridad de cámara.



PICADORAS DE CARNE

- ⌚ La utilizaremos para picar carne y otros alimentos.
- ⌚ Consta de un tornillo sin fin, dentro de un cilindro, que conduce a unas cuchillas en forma de aspa y una rejilla con agujeros de distinto diámetro, según el grosor deseado para la elaboración.
- ⌚ Las carnes que introduzcamos deberán ir desprovistas de huesos y nervios. Nunca debemos meter en ella ningún elemento que obstruya el tornillo.
- ⌚ Jamás debemos introducir la mano en ella mientras este en funcionamiento.
- ⌚ Una vez utilizada la desmontaremos y limpiaremos perfectamente.



GENERADORES DE FRÍO

MESAS FRIGORÍFICAS

También denominadas timbres, son máquinas de refrigeración que utilizaremos para conservar los productos y elaboraciones. Durante el proceso de elaboración de los alimentos nos será de gran utilidad ya que suelen tener una superficie que podremos usar como mesa de trabajo; por tanto podremos tener las elaboraciones que requieran refrigeración muy a la mano para no tener demasiada perdida de tiempo.



MAQUINARIA AUXILIAR.

MOBILIARIO

MESAS DE TRABAJO

- Pueden estar colocadas directamente en la pared o puestas en el suelo y dispondrán de cajones o entrepaños para colocar en ellas la batería de cocina y sus herramientas.
- Deberán ser de acero inoxidable para facilitar su limpieza y desinfección.
- La cantidad de masas dependerá del tamaño y producción
- Son las superficies en las que realizamos las labores de preelaboración y las elaboraciones frías.



TAJO

Es una pequeña mesa de corte para cerrar, cortar y partir huesos o piezas en las que haya que golpear. La parte superior se podrá extraer para su limpieza.



ESTANTERIAS

- Las usaremos para colocar en ellas desde menaje, pasando por especias, barcas, bandejitas, cubos, etc.
- También las usaremos en el interior de las cámaras para la colocación de los productos ya elaborado, en proceso de elaboración y los no elaborados.
- Estas están fabricadas en acero inoxidable o en aluminio y polietileno.



PILAS

- Son senos de lavado para la limpieza de verduras y pescados y suelen tener una superficie de corte y una rejilla para la limpieza de pescados.