

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT0877

**Nombre:** Conservación de carnes, aves, caza y despojos.

**Duración:** 10 horas

**Modalidad:** Teleformación

### Objetivos:

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

### Contenidos:

1. Refrigeración: instalaciones. Temperaturas. Tratamiento refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de carnes, aves y pieza de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas.
2. La congelación: la ultra congelación y la conservación de los productos ultracongelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
3. Otros tipos de conservación.
4. La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas.
5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.