FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Materias primas en la preelaboración y conservación de carnes, aves y

caza

Duración: 20h **Modalidad:** Online

Objetivo

 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 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.

Contenido

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

9. Despojos: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación.