

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT1310

Nombre: La carne

Duración: 20 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Analizar el proceso de conversión del músculo y otros tejidos animales en carne y despojos comestibles, su incidencia sobre la calidad del producto obtenido y sobre la identificación y valoración de las características de la carne. Identificar las condiciones ambientales que deben existir en las cámaras de oreo para lograr la correcta maduración de la carne y los parámetros para su control.

Contenidos:

1. Definición y características organolépticas.
2. El tejido muscular. Constitución y composición. El pH, color, sabor, etc.
3. Situación de la carne después del sacrificio.
4. Características de las distintas carnes: vacuno, ovino, caprino, porcino, aves, conejo y caza.
5. Tipos, piezas, unidades de carne y vísceras. Clasificación.
6. Otros tejidos comestibles: grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre.
7. Proceso de maduración de la carne. Cámaras.
8. Alteraciones de la maduración.
9. Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne.
10. Valoración de la calidad de las carnes.