# MATERIAS PRIMAS EN LA PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA

**SKU:** EVOL-4752-VNO-B | **Categorías:** Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

## INFORMACIÓN DEL CURSO

| | |
|---|---|
| **Horas** | 20 |
| **Acreditado por Universidad** | NO |
| **Créditos ECTS** | 0 |

CURSO TEMÁTICO

**Objetivos**

- 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.

**Contenidos**

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.