

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.

EN

