

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

### OBJETIVOS

- Conocer la clasificación de las carnes de matadero, caza y despojos, así como las características propias de cada una de ellas.
- Aplicar correctamente los cortes y técnicas de preelaboración y elaboración de las carnes de matadero, aves, caza y despojos.
- Dominar las técnicas o métodos de cocinado según las características de la pieza a elaborar
- Identificar las características nutricionales de los productos cárnicos, así como las principales consideraciones en torno a su compra (temporalidad, criterios de calidad, etc.).
- Conocer las salsas más utilizadas en torno a la elaboración y servicio de las carnes de matadero, aves, despojos y caza.

### CONTENIDOS

Las carnes de matadero Introducción. Clasificación de las carnes Deshuesado, despiece, Características, aspecto y categoría de las piezas y trozos de los animales de carnicería. Despiece menor y racionado. Descripción de las principales partes o piezas y su posterior denominación tras su corte o racionamiento. Métodos de cocinado Elaboración de carnes en base a diferentes criterios Glosario. Despojos Introducción Características a tener en cuenta para la compra Clasificación Diferentes formas de cocinado Glosario Aves de corral Introducción Historia de las aves en la alimentación Clasificación Características a tener en cuenta para la compra Operaciones preliminares anteriores a la cocción Diferentes métodos de cocinado Salsas más utilizadas Elaboración de platos a base de aves según diferentes criterios Glosario La caza Introducción Clasificación Especies más utilizadas La calidad de la caza Despiece y racionamiento Diferentes sistemas de cocinado Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza Elaboración de platos de caza Glosario. Anexo 1: Terminología culinaria Anexo 2: Vocabulario de hierbas y especias

