



La carne

Sku: CT1310

Horas: 18

Formato: HTML

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.