

## LA CARNE



**SKU:** CT1310

**Horas:** 20

### CONTENIDO

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.