

## ANIMALES DE GRANJA: SACRIFICIO, TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN

### Objetivos

---

Dar a conocer la tradición rural tan fuertemente implantada en el pasado de nuestros pueblos proponiendo realizar las actividades más significativas de esta tradición, elaborando los productos propios que rodea a esta actividad tan provechosa para nuestra economía familiar.

Producir y transformar productos artesanos y sostenibles para la venta y comercialización de cárnicos de alta calidad en el municipio contemplando también su externalización en todo su potencial.

### Destinatarios

---

Dirigido a todas las personas adultas, padres, educadores y jóvenes ávidos de aprender y vivir una vida más satisfactoria con todos los sentidos y valores.

Pueblos, casas de campo. Habitantes del medio rural. Hostelería, cocina. Docentes, turismo rural...

### Temario

---

Se puede adaptar a las necesidades del cliente estando disponibles versiones reducidas y extendidas de los mismos. Disponemos de taller móvil, tanto práctico como teórico.

1. Introducción.
2. Los principales animales de granja: **vacuno, equino, porcino, ovino, caprino, aves, conejos...**
3. Mataderos y salas de despiece no industriales.
4. El sacrificio de los animales.
5. El obrador: útiles, herramientas e higiene.
6. Despiece de la canal y valoración de la carne.
7. Conservación y almacenamiento de la carne fresca y transformada.
8. Las tripas.
9. Condimentos.
10. Embutidos crudos.
11. Embutidos cocidos.
12. Embutidos escaldados.
13. Productos curados de larga duración.
14. Ensaladas, productos gelatinosos, fiambres en gelatinas y otras especialidades.