

ANIMALES DE CAZA Y SU APROVECHAMIENTO

Objetivos

Dar a conocer la tradición rural tan fuertemente implantada en el pasado de nuestros pueblos, proponiendo realizar las actividades más significativas de esta actividad cinegética tiene muchas razones de ser y entre ellas, una muy importante, que es el aprovechamiento de la carne y los subproductos que transformados artesanalmente y aplicado al **Ecoturismo** o a nuestra economía y disfrute familiar resulta ser un añadido muy provechoso para el desarrollo rural sostenible.

La restauración y el aprovechamiento de la carne de caza, últimamente empieza a obtener una gran cuota de protagonismo en jornadas gastronómicas y eventos relacionados con la cocina. Incluso programas televisivos de medios generalistas y gran audiencia, han terminado por inclinarse a su calidad y preparan platos con carne de caza. El aprovechamiento de la carne de caza es sinónimo de calidad. Además, al aportar poca grasa y una cantidad moderada de calorías, con muchísimos nutrientes esenciales, puede introducirse sin problemas en dietas de adelgazamiento.

Destinatarios

SECTORES PRODUCTIVOS

- Docentes, monitores de naturaleza y tiempo libre, guías de naturaleza y guías rurales. Habitantes del pueblo, Hostelería, industria cárnica.
- Padres de familia que deseen adquirir conocimientos para educar mejor a sus hijos.
- Ayudante en trabajo de campo natural. Naturalistas aficionados.
- En general todas las personas ávidas de aprender y vivir una vida más satisfactoria con todos los sentidos y valores.

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.

UNIDADES DE COMPETENCIA

1. Introducción
2. Aspectos históricos
3. Los placeres de la caza
4. Seguridad e higiene. El local y los útiles
5. Caza mayor
 - 5.1. Cérvidos: Corzo, Venado, Gamo, Otros cérvidos
 - 5.2. Bóvidos: Muflón, Cabra Montesa, Rebeco, Bisonte, Otros bóvidos
 - 5.3. Suidos: Jabalí
 - 5.4. Faenado: Desollar y eviscerar, esquinar y cuartear, inspección veterinaria y oreo
 - 5.5. Los despojos y su utilización

- 5.6. Despiece de la canal y los mejores cortes frescos para cocinar y transformar
- 5.7. Especies, salmueras, salazones, adobos, cecinas y curados
- 5.8. El picado, amasado, tripas, embutidos frescos y curados, atado y oreo
- 5.9. Embutidos cocidos y escaldados, pates, gelatinas, conservas y envases
- 5.10. Conservación, almacenamiento, presentación y disfrute de los productos
6. Caza menor de pluma
 - 6.1. Gallináceas: Perdiz, Faisán, Codorniz
 - 6.2. Columbiformes: Palomas Torcaz, Bravía, Zurita, Tórtolas Común, Zurita
 - 6.3. Palmípedas: Ánsares, Ánades, Cercetas, Barnacla, Otras acuáticas
 - 6.4. Otras aves: Lagópodos, Zancudas, Gruiformes, Pajarería menor
 - 6.5. Desplumar, limpiar, inspección visual, despiezar, trinchar, picar y bridar
 - 6.6. Principales despieces de las aves, su deshuesado, fileteado y chuleteado
 - 6.7. Especies, salmueras, salazones, adobos, cocidos, embutidos y curados
 - 6.8. Conservación, almacenamiento, presentación y disfrute de los productos
7. Caza menor de pelo
 - 7.1. Lagomorfos: Conejo de monte, Liebre común, Liebre de piornal
 - 7.2. Faenado: Desollar y eviscerar, inspección visual, oreo, despiezar, deshuesar, bridar, trinchar, chuletear y picar
 - 7.3. Especies, salmueras, salazones, adobos, cocidos, embutidos y curados
 - 7.4. Conservación, almacenamiento, presentación y disfrute de los productos
8. Frutos, verduras y hierbas silvestres más apropiadas para las recetas de caza
9. Curiosidades y técnicas de cocina para la caza
10. Los subproductos de la caza y su transformación artesanal, comercial y sostenible