

MODULO TUR 15 – LE CARNI COME NUTRIMENTO E L'UTILIZZO DEI RESTI

Settore economico	TURISMO
Figura/e professionale/i di riferimento	- Cuoco

Titolo della UF	LE CARNI COME NUTRIMENTO E L'UTILIZZO DEI RESTI
Durata	24 ore
Prerequisiti d'ingresso	Nessuno

Competenza - (obiettivi generali)

Valuta e apprezza lo stato delle carni e dei tagli comunemente usati in cucina indicando il procedimento da seguire per operare con sicurezza nella scelta e nella lavorazione della carne.

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Descrive le caratteristiche generali degli animali che forniscono le carni alimentari e la loro suddivisione.

Valuta lo stato e la qualità delle carni attraverso l'osservazione dello stato dei tessuti e degli aspetti morfologici.

Abbina i tagli più appropriati ai diversi usi e alle diverse preparazioni di cucina

Descrive la finalità e la tecnica di frollatura ,applicando correttamente la rigorosa normativa nazionale e comunitaria in materia di igiene.

Contenuti teorici minimi

Gli animali da macello : struttura delle carni

Categorie e qualità

Caratteri organolettici delle carni macellate, utilizzo dei diversi tagli: bovino, vitello, maiale animali da cortile e la selvaggina.

Utilizzo dei resti nelle varie preparazioni