

Anexo

Temario plataforma online de Venari

CAZA MENOR

1. Introducción.
2. Historia sobre La Cocina De Caza.
3. La Carne De Caza en el Siglo XXI.
4. Las Especies Cinegéticas y sus Peculiaridades Culinarias.
5. Las Piezas De Caza Menor. Ecología, Historia, Gastronomía. La Perdiz.
6. Las Piezas De Caza Menor. Ecología, Historia, Gastronomía. Palomas y Tórtolas.
7. Las Piezas De Caza Menor. Ecología, Historia, Gastronomía. El Conejo.
8. Las Piezas De Caza Menor. Ecología, Historia, Gastronomía. La Liebre.
9. Las Piezas De Caza Menor. Ecología, Historia, Gastronomía. La Becada y la Agachadiza.
10. Las Piezas De Caza Menor. Ecología, Historia, Gastronomía. El Pato.
11. Las Piezas De Caza Menor. Ecología, Historia, Gastronomía. El Faisán.
12. Caza Menor. Otras Especies Europeas y Del Resto Del Mundo.

CAZA MAYOR

1. Introducción.
2. Historia sobre La Cocina De Caza.
3. La Carne De Caza en el Siglo XXI.
4. Las Especies Cinegéticas y sus Peculiaridades Culinarias.
5. Las Piezas De Caza Menor. Ecología, Historia, Gastronomía. La Perdiz.
6. Intro Caza Mayor.
7. Importancia Gastronómica de la Caza Mayor.
8. Las Piezas De Caza Mayor. Ecología, Historia, Gastronomía. Jabalí.
9. Las Piezas De Caza Mayor. Ecología, Historia, Gastronomía. Corzo.
10. Las Piezas De Caza Mayor. Ecología, Historia, Gastronomía. El Ciervo.
11. Las Piezas De Caza Mayor. Ecología, Historia, Gastronomía. El Gamo.