

CARNES

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 03/04/2025 - 03/04/2025

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Online

**Más información
e inscripción**

DIRIGIDO A

- Profesionales de la cocina: cocineros/as, jefes/as de partida, jefes/as de cocina, etc.
- Graduados/as en estudios de cocina.

PROGRAMA

- Introducción a carnes
 - Composición química de la carne
 - Estructura de la carne
 - El color de la carne
 - La terneza de la carne
 - Los sabores de la carne
 - Seguridad alimentaria
 - El procesado de carne
 - Conservación de la carne
- Porcino, ovino y caprino
 - Razas de porcino
 - El cerdo ibérico
 - Denominaciones comerciales del porcino
 - Despiece del cerdo
 - Ovino y caprino
- Bovinos
 - Razas más comunes
 - Clasificación de la carne de vacuno
 - Categorías comerciales

- Aves
 - Gallináceas
 - Ánsares
 - Columbae
 - La becada

- Técnicas de preelaboración de carnes

- Técnicas de preelaboración de aves

- La cocción de la carne con calor
 - Los sabores de la carne
 - El punto de cocción
 - La jugosidad de la carne
 - El reposo de la carne
 - La sal
 - Métodos físicos para ablandar la carne

- Técnicas de cocción con carnes
 - Cocción en seco
 - Cocciones húmedas
 - Mejores cortes para distintas técnicas

- Patés y terrinas

PROFESORADO

Corrales, Andrea
Diaz, Capitolina