

# CARNES

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
CALENDARIO	01/01/2025 - 02/01/2025
LUGAR	<u>Donostia-San Sebastián</u>
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Online

**Más información  
e inscripción**

## DIRIGIDO A

Curso online de carnes: aprende sobre cortes, maduración y técnicas de cocción para cada tipo de carne con expertos en el sector.

Domina la preparación y cocción de carnes con un curso online flexible. Aprende con showcookings, recetas, videos, podcasts y técnicas avanzadas explicadas paso a paso. Y si tienes cualquier consulta, ponte en contacto con el tutor del curso y profundiza en tu conocimiento.

Dirigido a:

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

## PROGRAMA

La gestión de altas en la plataforma se lleva a cabo los lunes, miércoles y viernes, lo que significa que en un período no superior a 72 horas después de tu inscripción, obtendrás tus credenciales de acceso.

25 horas de formación que podrás realizar a tu ritmo durante un periodo de 6 meses.

- 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 y aves

- La cocción de la carne
  - 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

Urda, Txema  
Collado, Carlos

---

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/curso/carnes>