Mondragon Unibertsitatea

# CARNES

| | |
|---|---|
| TEMÁTICA | Gastronomía y Artes Culinarias |
| CALENDARIO | 01/01/2025 - 02/01/2025 |
| LUGAR | Donostia-San Sebastián |
| 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