

# CARNES

**TEMÁTICA** Gastronomía y Artes Culinarias

**CALENDARIO** 21/12/2024 - 21/12/2024

**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

---

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