

# HARAGIAK

<b>GAIA</b>	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
<b>EGUTEGIA</b>	2024/12/21 - 2024/12/21
<b>TOKIA</b>	<u>Donostia-San Sebastián</u>
<b>HIZKUNTZA</b>	Gaztelania
<b>MODALITATEA</b>	Online

**Informazio gehiago  
eta izen-ematea**

## NORI ZUZENDUA

- 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 ternera 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

## **IRAKASLEAK**

Corrales, Andrea  
Diaz, Capitolina