

EL VALOR DE LA CARNE

26 DE SEPTIEMBRE



10:00 h

Bienvenida

- D. Rafael Sáez González. Director General del ITACYL.

10:10 h

Falsos mitos de la producción animal

- Dr. Juan José García García. Jefe de Unidad de la Estación Tecnológica de la Carne y Grupo de Investigación en Rumiantes. ITACYL.

10:25 h

La verdad sobre la carne

- Dra. Ceferina Vieira Aller. Investigadora. Estación Tecnológica de la Carne. ITACYL.

10:40 h

Aporte nutricional de la carne

- Olatz Izaola Jáuregui. Coordinadora de investigación: Instituto de Endocrinología y nutrición (IEN) Facultad de medicina. Hospital Clínico Universitario de Valladolid. Servicio de Endocrinología y Nutrición.

11: 00 h - 14:00 h

Aplicaciones prácticas en cocina

- Raúl del Moral. Escuela Internacional de Cocina.

Revalorización de productos cárnicos y sus derivados.

- ✓ La **carne de ovino**: versatilidad de un producto único:
 - Cocciones a temperatura controlada.
 - Nuevas formas técnicas y desarrollo de platos.
- ✓ La **carne de caza** de Castilla y León:
 - Adobos, macerados y salmueras.
- ✓ La **carne de lidia**: sabor único
 - Procesos, cocinado y reposado.
- ✓ **Casquería**: todas sus posibilidades
 - Salsas, formas y técnicas

UBICACIÓN:
C-IDEAS.
FINCA
ZAMADUEÑAS.
ITACYL.)

SCAN ME



PRESENCIAL Y ONLINE

NECESARIA
INSCRIPCIÓN PREVIA

INSCRÍBETE AQUÍ

