

COCINA AVANZADA III: LAS CARNES

21, 22 y 23 de enero de 2013

	21 de enero, lunes		22 de enero, martes		23 de enero, miércoles
9'30	Entrega de material	9'30	Conferencia: "Inteligencia emocional en la gastronomía" Juan Cruz Cruz Universidad de Navarra	9'30	Conferencia: "La carne en la dieta. Importancia de su consumo y límites" Susana Santiago Universidad de Navarra
9'40	Carmen Guitart				
9'50	Presentación del curso Fina Ferrando				
10'15	Conferencia: "Características sensoriales y efectos del cocinado en la carne" M ^a Paz Peña Universidad de Navarra	10'45	TALLER "Despiece de media canal de vacuno y porcino. Aplicaciones culinarias" Jesús Ederra Fernández Carnicería Jesús Ederra Fina Ferrando	10'45	"Cocina tradicional-regional, embutidos, patés y terrinas de cerdo" José María Ruiz Restaurante José María (Segovia)
11'15	TALLER "El cordero: un clásico al 100% de su rendimiento" David Yárnoz Restaurante el Molino de Urdániz (1 estrella Michelin)				
14'00	Salida	14'00	Salida	14'00	Salida
16'30	Fondos, salsas y guarniciones para cordero y caza mayor David Yárnoz Restaurante el Molino de Urdániz (1 estrella Michelin)	16'30	"Los mejores platos del cochinillo segoviano" José María Ruiz Restaurante José María (Segovia)	16'30	"La jugosidad y ternera como objetivo en la cocción de vacuno" Alex Múgica Hotel La Perla
19'30	Salida	19'30	Salida	19'30	Salida