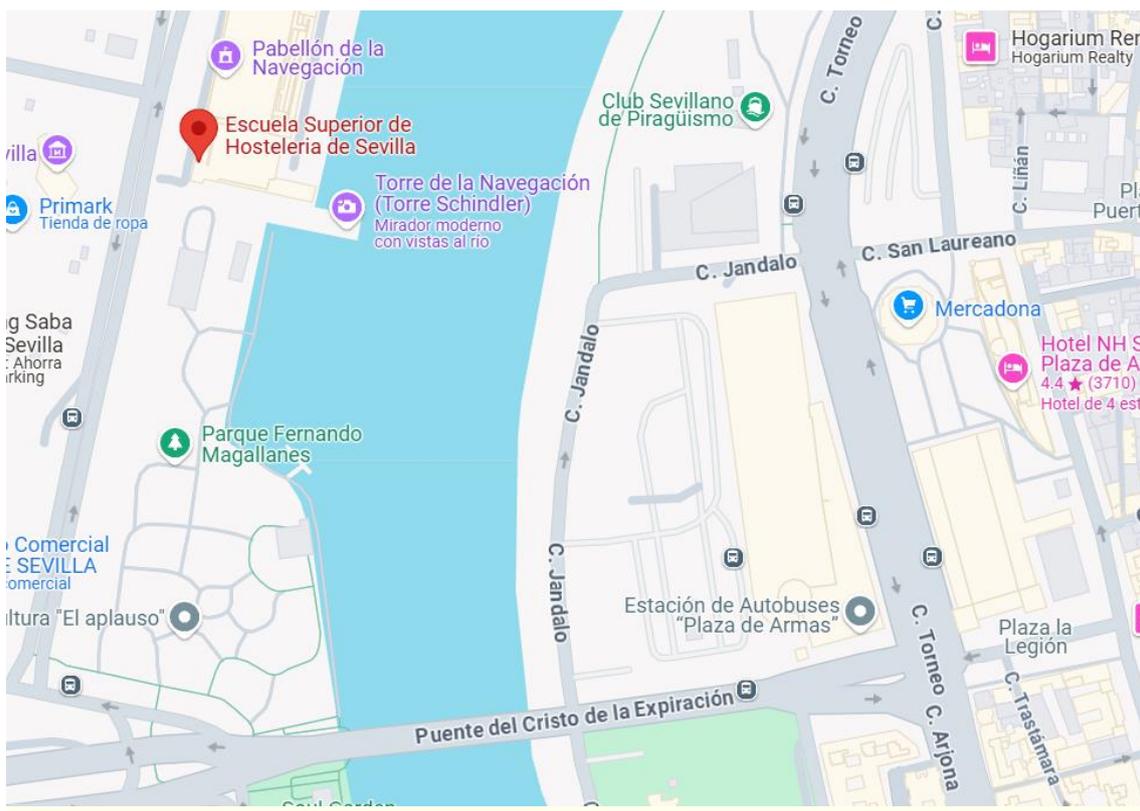


**Área: Cocina**

**Fecha: miércoles 26 de marzo 2025**

**Horario de 10:30 a 12:30**

## **LUGAR DE CELEBRACIÓN**



## **REQUISITOS DE ACCESO**

Solicitar la plaza de asistencia en el menú "**Servicios**" → "**Prácticas presenciales**".

## **PROPUESTA PROGRAMA**

### **Carne de lechal, cordero y cabrito, la alternativa sostenible**

La carne de lechal, cordero y cabrito se enfrenta a un reto. Cada día le dedicamos menos tiempo a la cocina. La sociedad apuesta por nuevos momentos y modelos de consumo.

De este modo, desde INTEROVIC siguen trabajando en estar donde está la sociedad, ampliando la presencia de la carne de lechal, cordero y cabrito en el sector HORECA y fomentando las nuevas formas de consumo, cada vez más en alza.

Interovic nos invita a asistir a una sesión presencial para descubrir las cualidades y posibilidades de la carne de cordero, en cortes y cocina. Mediante una demo impartida por su carnicero y cocinero.

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

## **MATERIALES NECESARIOS**

---

Se recomienda traer bolígrafo, folios para tomar notas.

## **DURACIÓN ESTIMADA**

---

2 hora aproximadamente

CELEBRA LO COTIDIANO  
*con cordero*  
SOSTENIBLE & EUROPEO

## **PROFESORADO**

---

**Profesionales de Interovic**