

Área: Cocina

Fecha: jueves 26 de noviembre 2020

Horario de 16:30 a 17:30

Convocatoria online

REQUISITOS DE ACCESO

Únase en el ordenador o a través de una aplicación móvil

[Haga clic aquí para unirse a la reunión](#)

[Infórmese](#) | [Opciones de reunión](#)

Importante:

Para esta conexión no necesitas tener cuenta en Teams, podrás acceder como invitado, solo tienes que abrir la página desde el navegador.

PROPUESTA PROGRAMA

Carne de lechal, cordero y cabrito, la alternativa sostenible

JORNADA DE FORMACION SOBRE LAS PROPIEDAD Y ORIGEN SOSTENIBLE DE LA CARNE DE LECHAL, CORDERO Y CABRITO

Con el objetivo de seguir promocionando y divulgando la carne de lechal, cordero y cabrito, la Interprofesional Agroalimentaria de Carne del Ovino y el Caprino (Interovic), junto con la colaboración de **ESAH**, realizará esta **jornada formativa sobre las propiedades y origen sostenible de la carne de lechal, cordero y cabrito**.

Es saludable, sabrosa y, sobre todo, sostenible. Y es que, tras un filete de pierna, unas brochetas o unos churrascos, se encuentra posiblemente el sector ganadero que mejor mantiene vivo y activo el medio rural.

Pero, además, la carne de cordero se ha modernizado y hoy, podemos encontrar versátiles e innovadoras formas de disfrutarlo.

En esta jornada, te presentamos los nuevos cortes de esta carne y como contribuye a la sostenibilidad del entorno.

Para ello nuestro cocinero **Miguel Ángel de la Cruz** junto con nuestro carnicero maestro del cordero **Daniel Herrero** impartirá durante 1h una MasterClass para que podáis descubrir cómo se realizan diferentes recetas usando distintos cortes de carne de lechal, cordero y cabrito, donde podrás descubrir la versatilidad de un producto sostenible y natural.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

La conexión será mediante **TEAMS**  **de Microsoft.**

Es recomendable que descargues la aplicación. Sin embargo, no es imprescindible, podrás acceder como invitado abriendo la convocatoria desde el navegador de tu ordenador o dispositivo móvil.

DURACIÓN ESTIMADA

1 hora aproximadamente

PROFESORADO

Miguel Ángel de la Cruz

Cocinero profesional

Daniel Herrero

Maestro carnicero