

edu carne

CENTRO DE FORMACIÓN
CÁRNICO



El Centro de Formación, Innovación y Desarrollo del Sector Cárnico

Un espacio multidisciplinar, abierto a
diferentes públicos y colectivos profesionales



Comunidad
de Madrid



MADRID

Consumidores



ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y EDUCACIÓN PARA
CONSUMIDORES

¡DESCUBRE EDUCARNE!

www.educarne.es

TALLERES, EXPERIENCIAS, Y CONFERENCIAS PARA CONSUMIDORES

¿Quiénes somos?

Educarne es el primer Centro de Formación, Desarrollo y Dinamización del sector cárnico abierto al público general y a diferentes colectivos profesionales.

Nace con el objetivo de contribuir al desarrollo y potenciar la innovación, siendo el centro de referencia del sector cárnico.

Con sede en el Mercado de Barceló, el Centro, desarrollado por Carnimad y acreditado en la Comunidad de Madrid, cuenta con unas modernas instalaciones de 380m² repartidos entre área práctica y teórica, y dispone de un catálogo formativo de más de 60 cursos en modalidad presencial



Dentro de la programación formativa dirigida a consumidores, el objetivo de Educarne es colaborar y promover la importancia de la educación alimentaria y nutricional, como generadora de pautas saludables y responsables, así como todo lo que engloba el mundo de la alimentación y consumo.

A través de catas sensoriales y masterclass podrás conocer los productos locales, nacionales e internacionales.

¿QUE OFRECEMOS?

EXPERIENCIAS SENSORIALES, FORMACIÓN E INFORMACIÓN ESPECIALIZADA



Calidad y Seguridad Alimentaria



Nutrición y dietética



Talleres de cocina



Jornadas temáticas



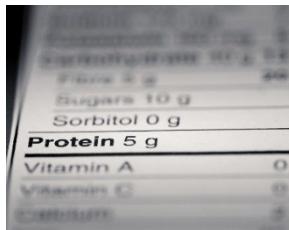
Alquiler de espacios



Actividades especializadas

¿QUÉ OFRECEMOS?

EXPERIENCIAS SENSORIALES, FORMACIÓN Y TALLERES



APRENDE A LEER UNA ETIQUETA



ELABORACIÓN DE MENÚS SALUDABLES



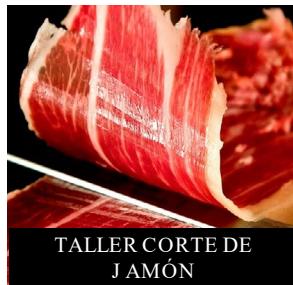
ENOLOGÍA Y MARIDAJE



RECONOCER UNA CARNE DE CALIDAD



EXPERIENCIA EN LA DEHESA



TALLER CORTE DE JAMÓN



TALLADO DE FRUTAS Y VERDURAS



STEAK TARTAR



TALLER DE PINTXOS



ESPECIALIDADES CULINARIAS

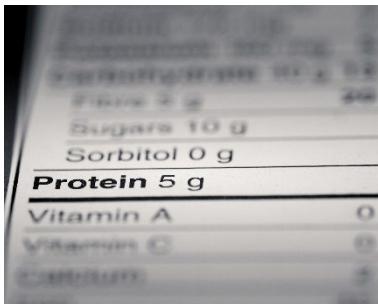


COCINADO AL VACIO



EMPLATADO DE TAPAS

INFÓRMATE Y DESCUBRE NUESTRAS ACTIVIDADES



APRENDER A LEER LAS ETIQUETAS

¿ES SALUDABLE EL ALIMENTO QUE ME ESTOY TOMANDO?

Aprende a dar una interpretación certera de lo que dice una etiqueta de información nutricional.

Saber cuántas calorías y nutrientes contienen los productos alimenticios.

Así podrás realizar la mejor elección a la hora de hacer la compra.

MENÚS SALUDABLES

Elaborar un menú presenta muchas ventajas a la hora de asegurarnos una alimentación saludable: nos permite prever lo que vamos a comer y no estar sujetos a improvisaciones menos sanas.

Además te facilitará tu visita al mercado que hará más rápida, eficiente y barata la compra semanal y te evitará las compras impulsivas.



ELABORACIÓN DE MENÚS SALUDABLES



ENOLOGÍA Y MARIDAJE

ENOLOGÍA Y MARIDAJE CON QUESO

Adquirir conocimientos del mundo de la eno-gastronomía. Obtener los conocimientos y habilidades necesarias para conocer de una forma general el vínculo existente que forman el vino y la comida, especialmente en productos tales como foie gras y quesos.

Disfrutar de una cata que se convertirá en toda una experiencia sensorial.

INFÓRMATE Y DESCUBRE NUESTRAS ACTIVIDADES



RECONOCER UNA CARNE DE CALIDAD

¿SABRÍAS DIFERENCIAR LA CARNE DE CALIDAD?

Si conocemos cuáles son las características organolépticas que tiene que tener la carne, sabremos diferenciarlo.

¿Qué son las características organolépticas? Son las características que presenta la carne a nivel físico y que se pueden percibir a través de los sentidos: color, olor, sabor, textura, y temperatura.

EXPERIENCIA EN LA DEHESA

La dehesa es un tipo de ecosistema único en el mundo. Se trata de un bosque mediterráneo modificado por el hombre, que ha convertido un terreno pobre y de escaso valor en un lugar de gran biodiversidad.

Una visita obligada para entender cómo la dehesa conjuga el aprovechamiento agrícola, ganadero y forestal.



EXPERIENCIA EN LA DEHESA



TALLER CORTE DE JAMÓN

TALLER CORTE DE JAMÓN

Aprende a distinguir los diferentes tipos de jamón, a cortar con destreza, aprovecha al máximo cada pieza y realiza las presentaciones típicas del jamón en plato.

Si eres un apasionado de este producto exquisito, no te puedes perder este taller que dará otro sentido a tus celebraciones.

INFÓRMATE Y DESCUBRE NUESTRAS ACTIVIDADES

TALLADO DE FRUTAS

Da un aire creativo a tus platos de frutas y verduras.

Con este taller aprenderás el arte de decorar, consiste en tallar con diversas herramientas su piel, dándoles forma y armonizando los colores.

Las figuras resultantes pueden ser servidas como guarnición o como centros de mesa con fines decorativos.



TALLADO DE FRUTAS



TALLER STEAK TARTAR

TALLER STEAK TARTAR

No hay certeza respecto a su origen, pero de lo que no hay duda es de que una carne de excelente calidad, cortada finamente a cuchillo y aliñada de forma rabiosamente simple, es un plato que siempre estará en el recuerdo de los amantes de la carne.

¿Qué te parece si lo preparamos paso a paso? Empezando por la compra de productos de proximidad en los puestos del Mercado de Barceló.

TALLER DE PINTXOS

Esta experiencia gastronómica ofrece la posibilidad de profundizar en la materia y aprender a preparar algunos de los pintxos más famosos, así como otros más modernos e innovadores

Aprende, pero sobre todo, disfruta de un momento divertido en buena compañía.



TALLER DE PINTXOS

INFÓRMATE Y DESCUBRE NUESTRAS ACTIVIDADES

ESPECIALIDADES CULINARIAS

Aprenderás distintas técnicas de cocción en diversas elaboraciones donde la carne es el alimento protagonista.

Descubrirás los secretos del sellado de las carnes, asados, confitados, braseados etc..



ESPECIALIDADES
CULINARIAS



COCINADO AL VACIO

COCINADO AL VACIO

Los conceptos básicos de esta técnica son sencillos y con la debida planificación podemos aplicarla en casa sin grandes problemas.

Requiere tiempo para las largas cocciones y es imprescindible una envasadora al vacío. El resto se basa en entender bien la base teórica y suplir con ingenio y paciencia el equipamiento profesional

EMPLATADO DE TAPAS

El emplatado y la presentación de platos es casi un arte en sí mismo y requiere desarrollar un cierto sentido estético.

A menudo escuchamos el dicho "comemos por los ojos" : el emplatado se ha convertido en un elemento crucial e imprescindible en tus celebraciones y eventos.



EMPLATADO DE TAPAS

TALLERES AFTERWORK

Disfrutar, saborear y aprender.

Qué mejor plan para un jueves que aprender y conocer nuestros productos, los productos de la tierra.

En nuestros afterworks no solo disfrutarás de masterclass impartidas por expertos, también disfrutarás de una experiencia sensorial, degustando una explosión de sabores.

Conocerás las recetas mas creativas y sabrosas.

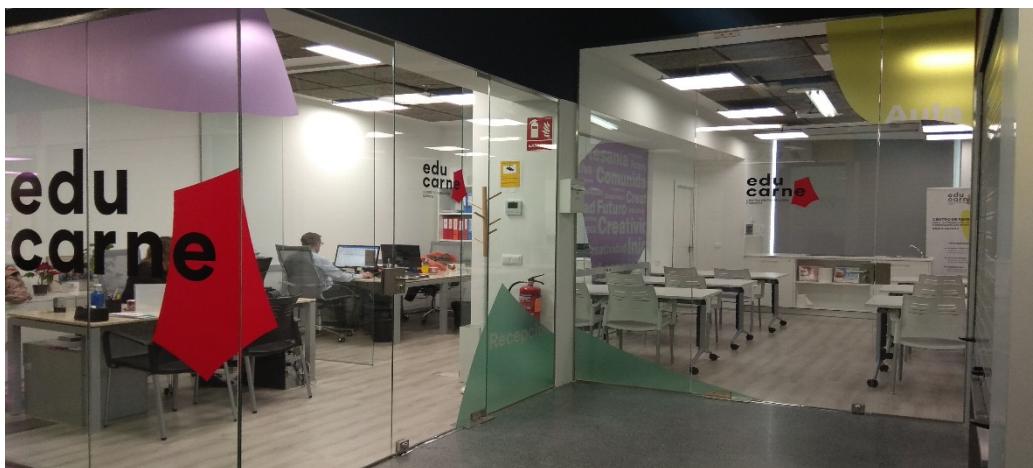
Al finalizar se podrá disfrutar de un vino español.



Jornadas temáticas, coincidiendo con temporadas y tradiciones más emblemáticas en nuestro país.

- Semana de Rabo de toro
- Mes de los callos
- Cocina para sorprender
- Hamburguesas Gourmet
- Campo y fogón

INSTALACIONES



ESPACIOS Y EQUIPAMIENTO



El **AULA** es un espacio multifuncional, completamente equipado para hacer de cada actividad una auténtica experiencia sensorial.

WiFi



Megafonía



Proyector



Videoconferencia



Pantalla para proyector



Aire acondicionado



Pizarra blanca



Horno y vitrocerámica



La **SALA DE DESPIECE** es el espacio en el que se desarrolla buena parte de nuestro *Master Butcher Experience*, así como la parte práctica de aquellas actividades que requieren de aprendizaje en despiece y cortes.

El **OBRADOR** es el espacio acondicionado para elaboración de preparados cárnicos ¿Aún no haces en casa tus propias hamburguesas?

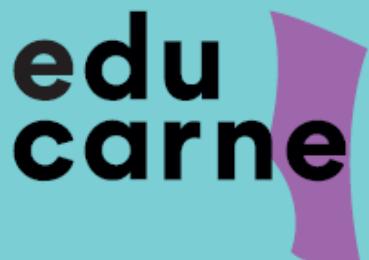


¿NOS VEMOS EN LAS REDES?



¡TE ESPERAMOS!

**edu
carne**



**edu
carne**



**edu
carne**



**edu
carne**



**edu
carne**



**CENTRO DE FORMACIÓN, INNOVACIÓN
Y DESARROLLO DEL SECTOR CÁRNICO**

Mercado de Barceló
C/ Barceló, 6, Planta 2, 28004 Madrid
T: 910 33 94 17
E: info@educarne.es

www.educarne.es

