



# El Centro de Formación, Innovación y Desarrollo del Sector Cárnico

Un espacio multidisciplinar, abierto a  
diferentes públicos y colectivos profesionales



Comunidad  
de Madrid



MADRID

Empresas



ACTIVIDADES PARA EMPRESAS Y EQUIPOS DE TRABAJO

**¡DESCUBRE EDUCARNE!**

[www.educarne.es](http://www.educarne.es)

# EXPERIENCIAS SENSORIALES, TEAM BUILDING Y FORMACIÓN AL SERVICIO DE EQUIPOS Y EMPRESAS

## Centro referente

Educarne es el centro de referencia en el ámbito cárnico y se encuentra integrado en un referente del comercio de proximidad, el madrileño Mercado de Barceló.

## Abierto a diferentes públicos profesionales

En Educarne no sólo formamos a los profesionales del sector cárnico, también ponemos nuestra experiencia al alcance de las empresas de cualquier sector, ofreciendo experiencias formativas relacionadas con el mundo cárnico dirigidas a potenciar los equipos de trabajo.





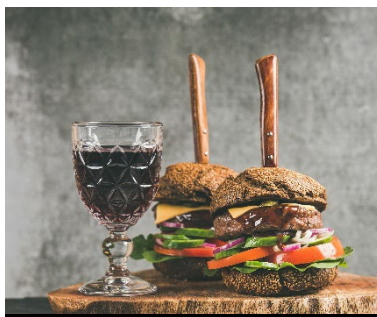


# ¿QUÉ OFRECEMOS?

## EXPERIENCIAS, FORMACIÓN Y TEAM BUILDING



MASTER BUTCHER  
EXPERIENCE



SHOW COOKING  
Y MARIDAJES



TALLER DE QUESOS  
Y VISITAS A QUESERÍAS



ACTIVIDADES EN  
GANADERÍAS



CATAS  
Y BARBACOAS



EXPERIENCIAS  
EN LA DEHESA



TALLER STEAK TARTAR



TALLER DE PINTXOS



TALLER CORTE DE J AMÓN

# INFÓRMATE Y DESCUBRE ACTIVIDADES DIVERTIDAS



**MASTER BUTCHER  
EXPERIENCE**

## ENFRENTA A TU EQUIPO A UN RETO

Nunca serás un verdadero “cocinillas” si no dominas mínimamente el arte del despiece.

Un Taller Cárnico lleno de retos en los que los participantes no sólo aprenderán los secretos del carnicero, sino que también potenciarán el trabajo en equipo.

## PRESUME DE MAESTRO PARRILLERO EN TU PRÓXIMA BBQ CON AMIGOS

Conoce los mejores cortes y sus diferentes formas de preparación de la mano de un Maestro Parrillero.

Cada equipo preparará su propia BBQ y competirá por alzarse con el Título de Maestro y finalmente, será el turno de darse un “homenaje” con un buen maridaje.



**CATAS  
Y BARBACOAS**



**ACTIVIDADES EN  
GANADERÍAS**

## UN DÍA EN LA VIDA DE UN GANADERO

Visita una Ganadería y conoce de primera mano los estándares más altos de la UE en Calidad y Seguridad Alimentaria y Bienestar Animal.

Disfruta de un día lleno de actividades y de una auténtica degustación carnívora en el campo.

# INFÓRMATE Y DESCUBRE ACTIVIDADES DIVERTIDAS



**SHOW COOKING  
Y MARIDAJES**

## SHOW COOKING Y MARIDAJES

Disfrutar en exclusiva de un chef es indudablemente una experiencia única.

Descubre paso a paso cómo se preparan los platos cárnicos más innovadores, acompáñalos con maridajes especiales y disfrútalos con tu familia, amigos o compañeros de trabajo.

## TALLER DE 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 cestas de Navidad.



**TALLER CORTE DE JAMÓN**



**TALLER DE PINTXOS**

## 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, acompañados de un Txakoli, un Rioja o un zurito.

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



# INFÓRMATE Y DESCUBRE ACTIVIDADES DIVERTIDAS



**TALLER DE QUESOS  
Y VISITAS A QUESERÍAS**

## **TALLER DE QUESOS Y VISITAS A QUESERÍAS**

Conoce los procesos de producción del queso, sus tipos, las texturas, ingredientes y sabores que hacen que este producto sea tan especial y versátil.

Disfruta de una experiencia gastronómica única, fruto del respeto a la tradición familiar y del amor al trabajo bien hecho.

## **EXPERIENCIAS 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.



**EXPERIENCIAS  
EN LA DEHESA**



**TALLER STEAK TARTAR**

## **TALLER STEAK TARTAR**

No hay certeza respecto a su origen, pero de lo que no hay duda es de que es 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.



## PROYECTOS Y EXPERIENCIAS A MEDIDA PARA TU EMPRESA

Compartimos tus Retos.  
Generamos Oportunidades.

En Educarne desarrollamos proyectos diferenciales destinados a desarrollar competencias específicas y a potenciar la cohesión de los equipos de trabajo.

Analizaremos los valores y filosofía de tu organización y personalizaremos las jornadas adaptándolas a las necesidades del equipo.

Si lo prefieres, también podemos dar forma a cualquier idea de actividad y formación que se te ocurra, desarrollando experiencias de marca únicas alineadas con tu organización.



Estas experiencias no sólo pueden estar dirigidas a la plantilla, también se pueden diseñar actividades dirigidas a los más pequeños de la oficina, los hijos de los empleados.

DISEÑO DE ACTIVIDADES  
Y EXPERIENCIAS  
A MEDIDA

## “MÉTODO DISC”

### PARA EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO

¿Te imaginas que tus líderes sean capaces de mejorar su asertividad, negociar efectivamente y generar resultados potenciando las relaciones con las personas?.

Lograr algo así ayudaría a potenciar el liderazgo, mejorar la comunicación interna, crear un clima de confianza y productividad, y llevar a tu organización a los resultados que realmente necesita.



Con el método DISC, ayudarás a tu equipo a desarrollar las competencias y habilidades necesarias. Esta herramienta es utilizada y de gran éxito en sectores de RRHH, ventas, marketing, comunicación y áreas comerciales.

Formación impartida por docente acreditada perteneciente al claustro IE.

### SERVICIOS ADICIONALES



Alquiler del Aula para presentaciones, reuniones, talleres y show cooking.  
Servicio de Reservas, Traslados, Traducción y Reportajes fotográficos.  
Test de Producto y Catas con consumidores.  
Gastronomía experiencial.  
Cultura de la Carne.  
Branded Content.

# 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](http://www.educarne.es)**

