Este verano hay un curso para ti

ACTIVIDAD FÍSICA | ARCHIVOS | ARTE | CINE | COCINA | CULTURA | DRONES | ECLIPSES
EDUCACIÓN | EMPLEO | ESCRITURA | ESPACIO | GENÓMICA | HISTORIA
LITERATURA | MÚSICA | NATURALEZA | PATRIMONIO | TURISMO

¡apúntate!

Unidad de Extensión Universitaria
Universidad de León
987 291 961
extension.universitaria@unileon.es | cursosdeverano.unileon.es

V cursos de verano 2026

COCINANDO CON CARNE DE CASTILLA Y LEÓN: CIENCIA, TÉCNICA Y CREATIVIDAD

Fechas | Del 13/07/2026 al 15/07/2026

universidad de león

Dirección

José María Fresno Baro
Catedrático de Universidad; Área de Tecnología de los Alimentos (Universidad de León).
Yolanda León García
Cocinera, fundadora y propietaria del restaurante COCINANDOS (1 estrella Michelín, 2 Soles Repsol).

Horario

De 09:00 a 14:30 h.

Lugar

Restaurante COCINANDOS (sala y cocinas). LEÓN.

Duración

16,5 horas.

Tasa de matrícula

Ordinaria: 125,00 €
Alumnos de otras universidades: 110,00 €
Discapacidad igual o superior al 33%: 110,00 €
Alumnos y miembros de la Comunidad Universitaria ULe: 100,00 €
Desempleados: 100,00 €

Créditos de libre configuración

0,8 créditos ECTS

Profesorado/Ponentes

Antonio Jesús González de las Heras
Chef del restaurante El Rincón de Antonio (Zamora), que tuvo una estrella Michelín y colaborador en Moralejo Selección.
Bernardo Prieto Gutiérrez
Profesor Contratado Doctor; Área de Tecnología de los Alimentos (Universidad de León).
José María Fresno Baro
Catedrático de Universidad; Área de Tecnología de los Alimentos (Universidad de León).
María Eugenia Tornadijo Rodríguez
Profesora Titular de Universidad; Área de Tecnología de los Alimentos (Universidad de León).
Rocío Parra Haro
Chef y responsable del Restaurante EN LA PARRA, Salamanca (1 estrella Michelin, 1 Sol Repsol).
Yolanda León García
Cocinera, fundadora y propietaria del restaurante COCINANDOS (1 estrella Michelín, 2 Soles Repsol).

CV011

Programa

LUNES 13 DE JULIO DE 2026

El ganado ovino: producto, territorio, cocina y sostenibilidad.

09:00-09:15 h. Inauguración del curso. Presentación de la profesora Mª Eugenia Tornadijo y del Chef Antonio González, Restaurante *El Rincón de Antonio* (Zamora), que tuvo una estrella Michelín y colaborador en *Moralejo Selección*.

09:15-10:15 h. Sesión científica: *Transformación del músculo en carne. Maduración. Características sensoriales de la carne*. Prof. Mª Eugenia Tornadijo Rodríguez.

10:15-10:30 h. Pausa-café.

10:30-14:30 h. Demostración gastronómica. *La carne del ganado ovino*. Chef Antonio González.

MARTES 14 DE JULIO DE 2026

El ganado vacuno: producto, territorio, cocina y sostenibilidad.

09:00-09:15 h. Presentación del profesor Bernardo Prieto y de los chefs Juanjo Pérez y Yolanda León en su proyecto en León, *Restaurante Cocinandos*, con 1 estrella Michelín y 2 Soles Repsol.

09:15-10:15 h. Sesión científica: *Conservación de la carne y seguridad alimentaria.* Prof. Bernardo Prieto Gutiérrez.

10:15-10:30 h. Pausa-café.

10:30-14:30 h. Demostración gastronómica. *Contenidos: La carne de vacuno. La maduración. La cocina de aprovechamiento de las partes menos nobles del vacuno.* Chef Yolanda León García.

MIÉRCOLES 15 DE JULIO DE 2026

El ganado porcino: producto, territorio, cocina y sostenibilidad.

09:00-09:15 h. Presentación del profesor José Mª Fresno y de la Chef Rocío Parra Haro, Restaurante *En la Parra* (Salamanca) con 1 estrella Michelín y 1 Sol Repsol.

09:15-10:15 h: Sesión científica: *Tratamientos previos de la carne y principales técnicas culinarias aplicadas en su preparación.* Prof. José María Fresno Baro.

10:15-10:30 h. Pausa-café.

10:30-14:30 h. Demostración gastronómica. Chef Rocío Parra Haro. *La carne del cerdo ibérico. La grasa de cerdo y su utilización en gastronomía. El aprovechamiento del cerdo, la casquería: castañuela, molleja, morro, etc.*

14:30-14:45 h. Mesa redonda y clausura.

ODS

Entidades colaboradoras

Entidades colaboradoras

cocinandos

- Restaurante COCINANDOS (1 estrella Michelín, 2 soles Repsol)
- Vicerrectorado de Inclusión, Igualdad y Proyección Social