

SEDE: INSTALACIONES INSTITUTO DE LA CARNE Y DE LA LECHE AC

ESCUELA DE CARNICEROS.

CORTES EN CERDO Y CORDERO (VALOR AGREGADO).

INTRODUCCIÓN.

Adentrarse en el mundo de la carniceria para muchos interesados y un reto para quienes ya pertenecen a este selecto grupo; con ello el presente programa de conferencias y talleres prácticos en sitio en donde el asistente aprenderá la diversas técnicas de corte de la canal en cerdos y corderos asi como cortes especializados que demanda la situación actual de un mercado cambiante y exigente a nuevos productos, logrando para ello optimizar, suministrar y ofertar de manera adecuada la canal al máximo.

OBJETIVO GENERAL.

Adquirir las habilidades prácticas para la elaboración de diferentes cortes especializados de carne de cerdo y cordero, teniendo como parte primordial el aprovechamiento máximo de la canal así como el desarrollo de subproductos de valor agregado y el correcto manejo de los utensilios, la destreza del carnicero y la perfección en los cortes y productos que demanda el mercado cambiante.

ALCANCE DEL CURSO.

Al terminar el taller los participantes sabrán identificar cada parte de la canal del cerdo y del cordero, desde el despiece y deshuese básico, hasta la elaboración de diversos cortes especializados y subproductos de valor agregado que pueden desarrollar con el aprovechamiento de la canal con alta demanda en el mercado de consumo, tanto comercial como gastronómico.

Los participantes trabajarán directamente con una canal completa a fin de identificar fisicamente partes y piezas fundamentales en el proceso de cortes primarios y especializados para obtencion de productos de alta calidad (cortes americanos y por demanda asi como subproductos especializados).

PERFIL DEL ASISTENTE.

Pequeños productores, industrializadores de carne, carniceros, encargados de producción, calidad y nuevos productos, nuevas aplicaciónes, especialistas en nutrición, técnicos, empacadores, chefs especializados y público en general que desean aprender a profundidad el proceso de despiece, deshuese, cortes especializados y aprovechamiento de la canal de la carne de cordero y de cerdo, desde los productos tradicionales hasta los de nueva demanda especializada.

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

CARNE DE CERDO. — JUEVES 09 ABRIL

De 10:00 a 17:00 horas.

Consideraciones en la carne de cerdo.
Especificaciones de carne de cerdo para procesos.
Cortes primarios de cerdo. (Despiece y deshuese básico).
Cortes porcionados de cerdo. (Especializados)

- Chuleta del 7 y O
- Chuleta ahumada
- Tocino/panceta
- Entre otros.
- Rack de cerdo, Ribs.
- Corte mariposa
- Cortes americanos

Valor agregado:
Encurtidos de cerdo (pata, trompa y oreja) (PARTE 1)
Embutidos: Chorizo Argentino, Chorizo español, Tocino y Chuleta ahumada (PARTE 1).







De 16:00 a 18:00 horas.

Degustacion de cortes de cerdo a la parrilla.



CARNE DE CORDERO. — VIERNES 10 ABRIL

De 10:00 a 14:00 horas.

Consideraciones en la carne de cordero
Cortes primarios de cordero. (Despiece y deshuese básico).
Especificaciones de carne de cordero para procesos.
Cortes porcionados de cordero. (Especializados)

- * Denver steak
- * Rack Francés
- * Filete, 7 y 0.
- * Ossobuco
- * Silla, Filete
- * Entre otros.

Valor agregado:
Encurtidos de cerdo (pata, trompa y oreja) (PARTE 2)
Embutidos de cordero: Chorizos
Tocino y Chuleta ahumada (PARTE 2).









De 14:00 a 16:00 horas.

Degustación de cortes de cordero a la parrilla y productos terminados

INSTRUCTOR: Ing. Raúl Zanella Sáenz , Especialista en Cárnicos

LUGAR: Instituto de la Carne y de la Leche. A.C. (INCALEC). Calle 16 de septiembre No. 111 Zona Centro. Aguascalientes, Ags. Mx.

COSTO $ 6'490.00 MXN. Por persona.

CUPO LIMITADO A 15 personas.
El costo de la inscripción incluye: Acceso al curso, constancia de participación, memoria del evento, materiales a utilizar, equipos y materias primas.



ESCUELA DE EMBUTIDOS.

SISTEMA DE PROCESAMIENTO TRADICIONAL E INDUSTRIAL.

INTRODUCCIÓN.

Las Escuelas de Embutidos, son capacitaciones teórico-prácticas en las que se dan a conocer los procesos tradicionales e industrializados en la elaboración de diversos embutidos como lo son: Chorizo español, Chorizo argentino, Longaniza, Salchicha, Salami, Tocino, Jamón cocido, Queso de puerco, Chuleta ahumada, Chistorra, Morcilla, entre otros más.

OBJETIVO GENERAL.

Generar un contraste de las técnicas tradicional e industrial, para que el asistente pueda apreciar las diferencias en cuanto a sabor, textura, terminados, tiempo de elaboración y rentabilidad de ambos procedimientos, teniendo así la opción de trabajar en su negocio sobre la que mejor se adapte a sus necesidades.

PERFIL DEL ASISTENTE.

Pequeños productores, público en general que desee incorporarse a este eslabón de la cadena productiva, estudiantes, maestros, industrializadores de la carne con proposito de extender su línea de productos y carniceros que desean aprender procesos básicos de elaboración de embutidos para de esa forma, comenzar a darle un valor agregado a la carne.

PROCESO TRADICIONAL.

Objetivo específico:

Mostrar el método de elaboración de embutidos a través de procedimientos tradicionales o convencionales, sin uso de fórmulas o aditivos sintéticos o colorantes artificiales, ni unidades integrales, sino por medio de la utilización de ingredientes naturales y condimentos caseros. Utilizando además procesos manuales y equipamiento básico.

Alcance:

Al finalizar el curso, el asistente conocerá el proceso y equipo requerido para preparar embutidos utilizando ingredientes y utensilios convencionales. Abarcando desde la selección de las materias primas hasta la degustación del producto, siendo un diferenciador básico en la seleccion de productos 100% naturales ofrecidos al consumidor.

PROCESO INDUSTRIAL.

Objetivo específico:

Mostrar el método de elaboración de embutidos a través de procedimientos industriales, con el uso de fórmulas, aditivos y colorantes artificiales, además de unidades integrales. Utilizando equipamiento especializado para producciones en serie, eficientizando procesos y agilizar tiempos de entrega.

Alcance:

Al finalizar el curso, el asistente conocerá la forma de preparar los distintos embutidos programados; utilizando, fórmulas, técnicas y equipamiento industrial básico. Abarcando desde la selección de las materias primas, descripción de la maquinaria a utilizar hasta la degustación del producto, obteniendo productos diferenciados que permitan lograr competitividad al reducir costos en procesos productivos y calidad en menores tiempos de procesamiento.

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

EMBUTIDOS TRADICIONAL — JUEVES 12 MARZO

De 10:00 a 16:00 hrs.

- JAMÓN (Parte 1) Tradicional e industrial



- CHULETA AHUMADA (Parte 1) Tradicional e industrial



- QUESO DE PUERCO (Parte 1) Tradicional e industrial



- CHORIZO ESPAÑOL Y LONGANIZA (Tradicional)



- CHISTORRA y SALCHICHA FRANKFURT (Artesanal)



EMBUTIDOS INDUSTRIAL — VIERNES 13 MARZO

De 10:00 a 16:00 hrs.

- CHULETA AHUMADA Y QUESO DE PUERCO (Parte 2)



- JAMÓN (Parte 2) Tradicional e industrial



- CHORIZO ESPAÑOL Y LONGANIZA (Industrial).



- CHISTORRA y SALCHICHA FRANKFURT (Industrial)



- DEGUSTACIÓN DE EMBUTIDOS



INSTRUCTOR: Ing. Raúl Zanella Sáenz, Especialista en Cárnicos

LUGAR: Instituto de la Carne y de la Leche. A.C. (INCALEC). Calle 16 de septiembre No. 111 Zona Centro. Aguascalientes, Ags. Mx.

COSTO $ 4'490.00 MXN. Por persona.

CUPO LIMITADO: 15 personas.
El costo de la inscripción incluye: Acceso al curso, constancia de participación, memoria del evento, materiales a utilizar, equipos y materias primas.

ESCUELA DE INYECCIÓN EN CÁRNICOS.

RENDIMIENTO, MARINADOS Y COCCIÓN.

INTRODUCCIÓN.

Las Escuelas de Inyección en Cárnicos, son capacitaciones teórico-prácticas en las que se dan a conocer las formas alternativas y complementarias para mejorar el rendimiento de las distintas proteínas cárnicas en su procesamiento a fin de destacar cualidades como suavidad, textura y sabor; maximixar su calidad al momento de la aplicación de un marinado, cocción en parrilla, etc. destacando características propias de la carne así como uso correcto por tipos de parrilla y preparación.

OBJETIVO GENERAL.

Dar a conocer las nuevas tendencias de ingredientes certificados para inyectados funcionales aplicables en negocios cárnicos y obtener mejores rendimientos, dando valor agregado a los productos que demanda el mercado, además de conocer los diferentes tipos de marinado utilizados de acuerdo al tipo de proteína asi como complementos necesarios para los diferentes tipos de cocción y preparación.

ALCANCE DEL TALLER

El curso abarcará desde generalidades de la carne, cortes especiales para consumo (general y gastronomico), funcionalidad de ingredientes e instrumentos a utilizar, herramientas/equipos de preparación e inyección, evaluacion de rendimiento, técnicas/tipos de cocción, tipos de terminados en carne, manejo de temperaturas y degustación.



$ 4'490.00 MXN. Por persona.

CUPO LIMITADO A 15 PERSONAS.
El costo de la inscripción incluye: Acceso al curso, constancia de participación, memoria del evento, materiales a utilizar, equipos y materias primas.

INSTRUCTOR: Chef Anuar Omar Mena, Pexchí Gastronomía Especializada

LUGAR: Instituto de la Carne y de la Leche. A.C. (INCALEC). Calle 16 de septiembre. Zona Centro. C.P. 20000 Aguascalientes, Ags. Mx.

PERFIL DEL ASISTENTE.

Productores interesados, industrializadores de la carne, carniceros, empacadoras, especialistas en innovación/aplicaciones/calidad/nuevos productos, parrilleros, chefs y demás interesados en incursionar en el tema de la carne con el fin de emprender un nuevo módelo de negocio.

PROGRAMA GENERAL.

PRIMERA PARTE — JUEVES, 21 DE MAYO

De 10:00 a 12:00 horas.
1. Antecedentes.
2. ¿Por que inyectar la carne? y realmente ¿Cuál es su verdadera función?
3. Ingredientes ideales para inyectados.
4. Industria de ingredientes.
5. Mezclas y aplicaciónes.
6. Tradicional vs industrial

De 12:00 a 12:30 horas.
RECESO

De 12:30 a 16:00 horas.
7. Tipos de Inyección (Funciones y fundamentos de inyectados).
8. Estandarización y aprovehcamiento de proteinas cárnicas
9. Caracteristicas y aplicación por tipo de proteina y corte
10. Tipos de marinadas.
    - Marinadas cortas, largas, crudas y cocidas.
11. Grasas y aceites.
    - Marinadas vegetales, para res, cerdo y cordero.
12. Opciones de rendimiento y funcionales.
13. Marinados al alto vacío.







SEGUNDA PARTE — VIERNES, 22 DE MAYO

De 10:00 a 12:00 horas.
1. Tenderizadores y Salmueras.
2. ¿Qué son y cómo funcionan?
3. Efectos en la carne.
4. Mezclas ideales para aromatizar y saborizar.

De 12:00 a 12:30 horas.
RECESO

De 12:30 a 16:00 horas.
5. Porcentajes de inyección / peso.
6. Marinadas para tenderizar y para rendimiento
7. Efecto del sabor.
8. Inyectados:
    - Lomo ahumado , Chuleta ahumada.
    - Tocino ahumado.
    - Piezas comerciales/cortes especializados (cerdo, res y cordero).
    - Pollo
9. Rendimientos para marinados al alto vacío: Arrachera, Pollo y Cerdo.
10. Productos alternativos
11. Cocciones por procesos.
12. Activos y sales para parrilladas y sarten.
13. Temperaturas seguras (vapor/ cocción/sarten/parrilla/etc.)
14. Degustación y evaluación.







