

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 26 NOVIEMBRE

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
  - Rack de cerdo, Ribs.
  - Chuleta ahumada
  - Corte mariposa
  - Tocino/panceta
  - Cortes americanos
  - Entre otros.
- Valor agregado: (Encurtidos y embutidos)
  * encurtidos (pata, lengua, trompa y oreja) (PARTE 1)
  * Chorizo Argentino, Chorizo español, chorizo habanero, 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 27 NOVIEMBRE

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
  * Ossobuco
  * Rack Francés
  * Silla, Filete
  * Filete, 7 y 0.
  * Entre otros.
- Valor agregado:
  Encurtidos de cerdo (pata, trompa y oreja) (PARTE 2)
  Tocino y Chuleta ahumada (PARTE 2).
  Embutidos de cordero: Chorizos



De 14:00 a 16:00 horas. — Degustación de cortes de cerdo, cordero 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 $ 6'590.00 MXN. Por persona.

CUPO LIMITADO A 17 personas.
El costo de la inscripción incluye: Acceso al curso, constancia de participación, memoria del evento, materiales a utilizar, equipos y materias primas.

SICARNE
AGUASCALIENTES, MX

CURSO IMPARTIDO POR
INSTRUCTORES ESPECIALIZADOS
CONTROL Y MANEJO DE CARNE.

www.sicarne.org
informes@sicarne.org
@SICARNEMX
/SICARNE
+52 449 145 5262



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 15 OCTUBRE
De 10:00 a 16:00 hrs. — JAMÓN COCIDO (Parte 1) Tradicional e industrial	
CHULETA AHUMADA (Parte 1) Tradicional e industrial	
TOCINO (Parte 1) Tradicional e industrial	
CHORIZO ESPAÑOL Y LONGANIZA (Artesanal)	
CHORIZO VEGETARIANO y SALCHICHA PARA ASAR (Artesanal)	

EMBUTIDOS INDUSTRIAL	VIERNES 16 OCTUBRE
CHULETA AHUMADA Y TOCINO (Parte 2)	
De 10:00 a 16:00 hrs. — JAMÓN (Parte 2) Tradicional e industrial	
CHORIZO ESPAÑOL Y LONGANIZA (Industrial).	
CHORIZO VERDE y SALCHICHA PARA ASAR (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 $ 4'590.00 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.

SICARNE
AGUASCALIENTES, MX

CURSO IMPARTIDO POR
INSTRUCTORES ESPECIALIZADOS
CONTROL Y MANEJO DE CARNE.

www.sicarne.org
informes@sicarne.org

@SICARNEMX

/SICARNE

+52 449 145 5262



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; maximizar 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.



$ 4'590.00 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, 24 DE SEPTIEMBRE

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, 25 DE SEPTIEMBRE

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.









SICARNE
AGUASCALIENTES, MX

CURSO IMPARTIDO POR
INSTRUCTORES ESPECIALIZADOS
CONTROL Y MANEJO DE CARNE.

www.sicarne.org
informes@sicarne.org
@SICARNEMX
/SICARNE
+52 449 145 5262



Aguascalientes, Ags. México

Salón CIMRA

CIMRA
CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE MATANZA EN RASTROS MUNICIPALES

Miércoles

09:00 Registro de Participantes

10:00 Métodos y programas para detección del clembuterol.
M.V.Z Francisco Jaime Sandoval | Consultor Privado

11:00 Calidad e inocuidad en mataderos
MVZ Carlos Muñoz Salcedo| RASTRO TIF 333

12:00 Ceremonia de Inauguración

14:00 Sacrificio Humanitario
Lic. Benjamín Lira Flores | Especialistas
MVZ Fco. Javier González Reyes y MVZ Gabriel Cuevas García

Jueves

11:00 Alimentación de la madre y becerro, Becerro de exportación
MVZ Jorge Eduardo Szymanski Flores| MALTA CLEYTON

12:00 Tiempo, Temperatura, PH. efecto en la suavidad de la carne antes del Rigoris Mortem.

13:00 Evaluación genética de canal pre y post sacrificio.
MVZ Jorge Ponce Hernández| Especialista

14:00 Presentación de Carteles

Viernes

10:00 Factores que afectan la calidad de la carne de cordero.
M. en C. Luis Humberto Díaz García | UAZ

11:00 Aprovechamiento de residuos orgánicos con biodigestores anaeróbicos.
Ing. Juana Enríquez Ramírez | SAYERCEN // RENOVATAA

12:00 Una mirada al mercado de la Proteína Animal.
Rogelio Pérez Sánchez | MEXICAN BEEF

13:00 Cadena de Frio.
José Manuel Samperio, Ph´D | COMECARNE

SICARNE
AGUASCALIENTES, MX

+52 449 145 5262

/CIMRA

@SICARNEMX

www.sicarne.org
informes@sicarne.org

Inscripción

$2'950.°° MXN

El costo de inscripción incluye: Carnet de acceso al congreso por los 3 dias del evento , kit de participante, memorias del evento (USB) y constancia avalada por el Instituto.

Si deseas participar en alguna conferencia o dia de congreso pregunta a un asesor sobre los costos de referencia. Este es un programa preliminar sujeto a modificaciones que obedecerán a la confirmación de los títulos de los temas propuestos por los ponentes y la agenda de los mismos. en el calendario de capacitación.



PROGRAMA
Capacitación

Aguascalientes, Ags.
México

MIERCOLES
AULA PORCINOS

- 12.00 Seguridad en granjas porcinas.
- 13.00 Mejoramiento en la calidad de la carne de cerdo en base a su nutrición y alimentación.
- 14.00 Importancia de enfocarse en la calidad uniforme y consistente de los alimentos pecuarios.

JUEVES
AULA PORCINOS

- 16.00 La Sanidad Porcina en México. (Manejo de residuos sólidos)
- 17.00 Razas porcinas genéticamente adecuadas para obtener carne de cerdo de calidad.
- 18.00 Panorama de la porcicultura en México, retos y oportunidades.

VIERNES
AULA PORCINOS

- 11.00 Control metodológico de PRRSV.
- 12.00 Bienestar animal: la salud de la cerda gestante y lactante.
- 13.00 Tratamiento y aprovechamiento de residuos orgánicos.

+52 449 145 5262
/SICARNE
@SICARNEMX
www.sicarne.org
informes@sicarne.org

SICARNE
AGUASCALIENTES, MX

Inscripción
$2’950.°° MXN

El costo de inscripción incluye: Carnet de acceso a la capacitación por los 2 dias del evento , kit de participante, memorias del evento (USB) y constancia avalada por el Instituto.

Si deseas participar en alguna conferencia o dia de congreso pregunta a un asesor sobre los costos de referencia. Este es un programa preliminar sujeto a modificaciones que obedecerán a la confirmación de los títulos de los temas propuestos por los ponentes y la agenda de los mismos en el calendario de capacitación.



PROGRAMA
Capacitación

Aguascalientes, Ags. México
Salón Sicarne

MIERCOLES

16.00 Carne Mexicana y su diversificación de mercados.

17.00 Más kilos de carne con menos kilos de alimento. Manejo eficiente de corrales.

18.00 Programas de inmunización en bovinos de carne.

JUEVES

16.00 Aspectos sanitarios y productivos de la engorda de ganado de carne.

17.00 Factores a considerar en la producción de carne magra.

18:00 Importancia estratégica en la producción de carne por tipo de especie

VIERNES

15.00 Becerros sanos aseguran la expresión genética.

16.00 Mejoramiento genético y selección en ganado de carne.

+52 449 145 5262

/SICARNE

@SICARNEMX

www.sicarne.org
informes@sicarne.org

SICARNE
AGUASCALIENTES, MX

Inscripción

$1'950.°° MXN

El costo de inscripción incluye: Carnet de acceso al congreso por los 3 dias del evento , kit de participante, memorias del evento (USB) y constancia avalada por el Instituto.

Si deseas participar en alguna conferencia o dia de congreso pregunta a un asesor sobre los costos de referencia. Este es un programa preliminar sujeto a modificaciones que obedecerán a la confirmación de los títulos de los temas propuestos por los ponentes y la agenda de los mismos en el calendario de capacitación.