

Distribución de horas	16 horas presenciales en la modalidad de aprovechamiento
Población Meta	Productores, Particulares.
Productor Académico	

Descripción General

El curso se enfoca en brindar al participante los conocimientos necesarios para la elaboración de carnes marinadas de cerdo, mediante la aplicación de técnicas teórico prácticas,

Objetivo General

Aplicar técnicas de elaboración en carnes marinadas en cerdo, según las normas de higiene y calidad e inocuidad alimentaria esto con el fin de obtener mayor vida útil de los productos elaborados.

Objetivos Específicos

1. Conocer los diferentes tipos de marinados.
2. Explicar las características de las principales hierbas y aditivos y su aplicación en la preparación de productos cárnicos de cerdo para garantizar el uso adecuado e los mismos.
3. Aplicar las técnicas de marinado en la elaboración de carnes de cerdo en forma manual y con la ayuda de equipos, utensilios y herramientas punzo-cortantes para garantizar la estandarización del producto terminado.

Contenidos

Realización de:

1. Milanesa de cerdo
2. Fajitas de cerdo al ajillo
3. Pinchos de cerdo a la mostaza
4. Costilla de cerdo a la BBQ
5. Chuleta de cerdo a la Mexicana

Metodología

El curso se impartirá de manera expositiva teórico, práctico, en la planta de procesamiento de productos cárnicos. Por tanto el mismo se impartirá de forma manual con el uso de equipos y herramientas afines al proceso, organizando los contenidos y materiales de enseñanza, para potenciar el desarrollo de las actividades, en donde se brindarán las adecuadas sesiones con el fin de cumplir con todos los objetivos y contenidos de tal manera que sean aplicables en la práctica de marinados.

Evaluación

El curso será evaluado mediante la participación en las prácticas en la planta.

Bibliografía

Lawrie, R, 2006. Lawrie's Meat Science, 7 ed, Cambridge, Woodhead Publishing in food Science, Technology and Nutrition

Swatland, HJ 2002 Evaluación de la carne en la cadena de producción. Zaragoza, Editorial Acribia.

Rogers, R. 2003 Meat Science and Applications. New York: Editorial Marcel Dekker