

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 realizar subproductos de la producción cárnica de cerdo, mediante la aplicación de la teoría en la práctica, y además se orienta sobre su industrialización y comercialización.

Objetivo General

Aplicar las técnicas de elaboración de embutidos artesanales con el fin de obtener mayor vida útil de la carne de cerdo.

Objetivos Específicos

1. Conocer los diferentes procesos de elaboración de los embutidos artesanales.
2. Aplicar las técnicas de un adecuado manejo de los productos cárnicos para la correcta elaboración de embutidos.
3. Utilizar las distintas técnicas prácticas para la elaboración de embutidos.

Contenidos

Realización de:

1. Salchichas de cerdo
2. Salchichón de cerdo
3. Mortadela jamonada
4. Chorizo de cerdo

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 en la elaboración de embutidos.

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