

Distribución de horas	8 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 preparación de carnes navideñas de cerdo con el uso de técnicas culinarias, uso de aditivos y condimentos afines a la época.

Objetivo General

Aplicar las técnicas de elaboración en carnes navideñas de cerdo según los métodos de relleno, adobo e inyección, para la diversificación de los diferentes cortes tomando en cuenta las normas de calidad, seguridad e inocuidad alimentaria.

Objetivos Específicos

1. Conocer el uso adecuado de los condimentos y especias en la elaboración de carnes navideñas.
- 2.
3. Aplicar las técnicas de un adecuado manejo de los productos cárnicos para la correcta elaboración de embutidos y carnes ahumadas.
4. Utilizar las distintas técnicas prácticas para la elaboración de carnes ahumadas y embutidos.

Contenidos

Realización de:

1. Lomo relleno
2. Chuleta de cerdo tipo Suiza
3. Lomo fingido de cerdo
4. Brochetas de cerdo
5. Posta de cerdo navideña

Metodología

El curso se impartirá de manera expositiva por parte del instructor, por tanto el mismo media en el proceso, organizando los contenidos y materiales de enseñanza, para potenciar el desarrollo de las actividades, en donde se brindarán las adecuadas lecciones con el fin de cumplir con todos los objetivos y contenidos de tal manera que sean aplicables en la práctica de elaboración, industrialización comercialización 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

