

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 realizar el deshuese tipo corte americano de cerdo, mediante la aplicación de las técnicas teóricas y prácticas, además orientada sobre la industrialización y comercialización de la misma.

Objetivo General

Aplicar las técnicas de deshuese tipo corte americano en canales de cerdo según la normas de inocuidad y salud ocupacional garantizando una mayor vida útil de los mismos.

Objetivos Específicos

1. Conocer la morfología de una canal de cerdo.
2. Identificación y uso de los cortes americanos de cerdo.
3. Aplicar las técnicas en deshuese tipo corte americano en canales de cerdo.

Contenidos

Realización de DESHUESE DE CERDO:

1. Ham
2. Spare Ribs
3. Pignic
4. Boston Butt
5. Loin
6. Joul
7. Sholder hock

Metodología

El curso se impartirá de manera expositiva teórico, practico, 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 deshuese.

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