

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 piernas jamonadas de cerdo carnes ahumadas y productos a la BBQ, mediante la aplicación de técnicas teórico prácticas, orientadas a la industrialización de productos a base de cerdo.

Objetivo General

Aplicar las técnicas de elaboración en carnes jamonadas y ahumadas de forma artesanal con el fin de obtener productos más variados y de mayor vida útil.

Objetivos Específicos

1. Identificar los cortes con mayor valor comercial para el proceso de jamonado y ahumado.
2. Conocer los diferentes procesos de elaboración de carnes jamonadas y ahumadas.
3. Aplicar las técnicas de jamonado y ahumado de los diferentes cortes de carne de cerdo.

Contenidos

Realización de:

1. Pierna jamonada
2. Chuleta ahumada
3. Costilla ahumada
4. Paleta de cerdo BBQ

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 productos jamonados y ahumados.

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