

## SEDE: INSTALACIONES INSTITUTO DE LA CARNE Y DE LA LECHE AC

### ESCUELA DE CARNICEROS.

CORTES EN CERDO Y CORDERO ( VALOR AGREGADO).

#### INTRODUCCIÓN.

Adentrarse en el mundo de la carnicería para muchos interesados y un reto para quienes ya pertenecen a este selecto grupo; con ello el presente programa de conferencias y talleres prácticos en sitio en donde el asistente aprenderá la diversas técnicas de corte de la canal en cerdos y corderos así como cortes especializados que demanda la situación actual de un mercado cambiante y exigente a nuevos productos, logrando para ello optimizar, suministrar y ofertar de manera adecuada la canal al máximo.

#### OBJETIVO GENERAL.

Adquirir las habilidades prácticas para la elaboración de diferentes cortes especializados de carne de cerdo y cordero, teniendo como parte primordial el aprovechamiento máximo de la canal así como el desarrollo de subproductos de valor agregado y el correcto manejo de los utensilios, la destreza del carnicero y la perfección en los cortes y productos que demanda el mercado cambiante.

#### ALCANCE DEL CURSO.

Al terminar el taller los participantes sabrán identificar cada parte de la canal del cerdo y del cordero, desde el despiece y deshuese básico, hasta la elaboración de diversos cortes especializados y subproductos de valor agregado que pueden desarrollar con el aprovechamiento de la canal con alta demanda en el mercado de consumo, tanto comercial como gastronómico.

Los participantes trabajarán directamente con una canal completa a fin de identificar físicamente partes y piezas fundamentales en el proceso de cortes primarios y especializados para obtención de productos de alta calidad ( cortes americanos y por demanda así como subproductos especializados).

#### PERFIL DEL ASISTENTE.

Pequeños productores, industrializadores de carne, carniceros, encargados de producción, calidad y nuevos productos, nuevas aplicaciones, especialistas en nutrición, técnicos, empacadores, chefs especializados y público en general que desean aprender a profundidad el proceso de despiece, deshuese, cortes especializados y aprovechamiento de la canal de la carne de cordero y de cerdo, desde los productos tradicionales hasta los de nueva demanda especializada.

## PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

### CARNE DE CERDO.

JUEVES 09 ABRIL

De 10:00 a 17:00 horas.

Consideraciones en la carne de cerdo.  
Especificaciones de carne de cerdo para procesos.  
Cortes primarios de cerdo. (Despiece y deshuese básico).  
Cortes porcionados de cerdo. (Especializados)

- Chuleta del 7 y O
- Rack de cerdo, Ribs.
- Chuleta ahumada
- Corte mariposa
- Tocino/panceta
- Cortes americanos
- Entre otros.



Valor agregado:  
Encurtidos de cerdo (pata, trompa y oreja) ( PARTE 1 )  
Embutidos: Chorizo Argentino, Chorizo español, Tocino y Chuleta ahumada (PARTE 1).



De 16:00 a 18:00 horas.

Degustación de cortes de cerdo a la parrilla.

### CARNE DE CORDERO.

VIERNES 10 ABRIL

De 10:00 a 14:00 horas.

Consideraciones en la carne de cordero  
Cortes primarios de cordero. (Despiece y deshuese básico).  
Especificaciones de carne de cordero para procesos.  
Cortes porcionados de cordero. (Especializados)

- \* Denver steak
- \* Ossobuco
- \* Rack Francés
- \* Silla, Filete
- \* Filete, 7 y 0.
- \* Entre otros.



Valor agregado:  
Encurtidos de cerdo (pata, trompa y oreja) ( PARTE 2 )  
Embutidos de cordero: Chorizos  
Tocino y Chuleta ahumada (PARTE 2).



De 14:00 a 16:00 horas.

Degustación de cortes de cordero a la parrilla y productos terminados

**INSTRUCTOR:** Ing. Raúl Zanella Sáenz, Especialista en Cárnicos

**LUGAR:** Instituto de la Carne y de la Leche. A.C. (INCALEC). Calle 16 de septiembre No. 111 Zona Centro. Aguascalientes, Ags. Mx.

**COSTO** \$ 6'490.00 MXN.  
Por persona.

**CUPO LIMITADO A 15 personas.**  
El costo de la inscripción incluye: Acceso al curso, constancia de participación, memoria del evento, materiales a utilizar, equipos y materias primas.