

# ESCUELA DE EMBUTIDOS.

SISTEMA DE PROCESAMIENTO TRADICIONAL E INDUSTRIAL.

## INTRODUCCIÓN.

Las Escuelas de Embutidos, son capacitaciones teórico-prácticas en las que se dan a conocer los procesos tradicionales e industrializados en la elaboración de diversos embutidos como lo son: Chorizo español, Chorizo argentino, Longaniza, Salchicha, Salami, Tocino, Jamón cocido, Queso de puerco, Chuleta ahumada, Chistorra, Morcilla, entre otros más.

## OBJETIVO GENERAL.

Generar un contraste de las técnicas tradicional e industrial, para que el asistente pueda apreciar las diferencias en cuanto a sabor, textura, terminados, tiempo de elaboración y rentabilidad de ambos procedimientos, teniendo así la opción de trabajar en su negocio sobre la que mejor se adapte a sus necesidades.

## PERFIL DEL ASISTENTE.

Pequeños productores, público en general que desee incorporarse a este eslabón de la cadena productiva, estudiantes, maestros, industrializadores de la carne con proposito de extender su línea de productos y carniceros que desean aprender procesos básicos de elaboración de embutidos para de esa forma, comenzar a darle un valor agregado a la carne.

## PROCESO TRADICIONAL.

### Objetivo específico:

Mostrar el método de elaboración de embutidos a través de procedimientos tradicionales o convencionales, sin uso de fórmulas o aditivos sintéticos o colorantes artificiales, ni unidades integrales, sino por medio de la utilización de ingredientes naturales y condimentos caseros. Utilizando además procesos manuales y equipamiento básico.

### Alcance:

Al finalizar el curso, el asistente conocerá el proceso y equipo requerido para preparar embutidos utilizando ingredientes y utensilios convencionales. Abarcando desde la selección de las materias primas hasta la degustación del producto, siendo un diferenciador básico en la selección de productos 100% naturales ofrecidos al consumidor.

## PROCESO INDUSTRIAL.

### Objetivo específico:

Mostrar el método de elaboración de embutidos a través de procedimientos industriales, con el uso de fórmulas, aditivos y colorantes artificiales, además de unidades integrales. Utilizando equipamiento especializado para producciones en serie, eficientizando procesos y agilizar tiempos de entrega.

### Alcance:

Al finalizar el curso, el asistente conocerá la forma de preparar los distintos embutidos programados; utilizando, fórmulas, técnicas y equipamiento industrial básico. Abarcando desde la selección de las materias primas, descripción de la maquinaria a utilizar hasta la degustación del producto, obteniendo productos diferenciados que permitan lograr competitividad al reducir costos en procesos productivos y calidad en menores tiempos de procesamiento.

## PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

EMBUTIDOS TRADICIONAL		JUEVES 04 JUNIO
De 10:00 a 16:00 hrs.	JAMÓN ( Parte 1) Tradicional e industrial	
	CHULETA AHUMADA ( Parte 1) Tradicional e industrial	
	TOCINO( Parte 1) Tradicional e industrial	
	CHISTORRA Y LONGANIZA (Tradicional)	
	CHORIZO ARGENTINO y SALCHICHA PARA ASAR(Artesanal)	
EMBUTIDOS INDUSTRIAL		VIERNES 05 JUNIO
De 10:00 a 16:00 hrs.	CHULETA AHUMADA Y TOCINO (Parte 2)	
	JAMÓN (Parte 2) Tradicional e industrial	
	CHISTORRA Y LONGANIZA (Industrial).	
	CHORIZO ARGENTINO y SALCHICHA PARA ASAR (Industrial)	
DEGUSTACIÓN DE EMBUTIDOS		

**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** \$ 4'590.00 MXN.  
Por persona.

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