

ESCUELA DE INYECCIÓN EN CÁRNICOS.

RENDIMIENTO, MARINADOS Y COCCIÓN.

INTRODUCCIÓN.

Las Escuelas de Inyección en Cárnicos, son capacitaciones teórico-prácticas en las que se dan a conocer las formas alternativas y complementarias para mejorar el rendimiento de las distintas proteínas cárnicas en su procesamiento a fin de destacar cualidades como suavidad, textura y sabor; maximizar su calidad al momento de la aplicación de un marinado, cocción en parrilla, etc. destacando características propias de la carne así como uso correcto por tipos de parrilla y preparación.

OBJETIVO GENERAL.

Dar a conocer las nuevas tendencias de ingredientes certificados para inyectados funcionales aplicables en negocios cárnicos y obtener mejores rendimientos, dando valor agregado a los productos que demanda el mercado, además de conocer los diferentes tipos de marinado utilizados de acuerdo al tipo de proteína así como complementos necesarios para los diferentes tipos de cocción y preparación.

ALCANCE DEL TALLER

El curso abarcará desde generalidades de la carne, cortes especiales para consumo (general y gastronómico), funcionalidad de ingredientes e instrumentos a utilizar, herramientas/equipos de preparación e inyección, evaluación de rendimiento, técnicas/ tipos de cocción, tipos de terminados en carne, manejo de temperaturas y degustación.



\$ 4'490.⁰⁰ 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.

INSTRUCTOR: Chef Anuar Omar Mena, Pexchí Gastronomía Especializada

LUGAR: Instituto de la Carne y de la Leche. A.C. (INCALEC). Calle 16 de septiembre. Zona Centro. C.P.20000 Aguascalientes, Ags. Mx.

PERFIL DEL ASISTENTE.

Productores interesados, industrializadores de la carne, carniceros, empacadoras, especialistas en innovación/aplicaciones/calidad/nuevos productos, parrilleros, chefs y demás interesados en incursionar en el tema de la carne con el fin de emprender un nuevo modelo de negocio.

PROGRAMA GENERAL.

PRIMERA PARTE

1. Antecedentes.
2. ¿Por que inyectar la carne? y realmente ¿Cuál es su verdadera función?
3. Ingredientes ideales para inyectados.
4. Industria de ingredientes.
5. Mezclas y aplicaciones.
6. Tradicional vs industrial

De 10:00 a 12:00 horas.

RECESO

7. Tipos de Inyección (Funciones y fundamentos de inyectados).
8. Estandarización y aprovechamiento de proteínas cárnicas
9. Características y aplicación por tipo de proteína y corte
10. Tipos de marinadas.
 - Marinadas cortas, largas, crudas y cocidas.
11. Grasas y aceites.
 - Marinadas vegetales, para res, cerdo y cordero.
12. Opciones de rendimiento y funcionales.
13. Marinados al alto vacío.

De 12:00 a 12:30 horas.

De 12:30 a 16:00 horas.

JUEVES, 21 DE MAYO



SEGUNDA PARTE

1. Tenderizadores y Salmueras.
2. ¿Qué son y cómo funcionan?
3. Efectos en la carne.
4. Mezclas ideales para aromatizar y saborizar.

De 10:00 a 12:00 horas.

De 12:00 a 12:30 horas.

RECESO

5. Porcentajes de inyección / peso.
6. Marinadas para tenderizar y para rendimiento
7. Efecto del sabor.
8. Inyectados:
 - Lomo ahumado , Chuleta ahumada.
 - Tocino ahumado.
 - Piezas comerciales/cortes especializados (cerdo, res y cordero).
 - Pollo
9. Rendimientos para marinados al alto vacío: Arrachera, Pollo y Cerdo.
10. Productos alternativos
11. Cocciones por procesos.
12. Activos y sales para parrilladas y sarten.
13. Temperaturas seguras (vapor/ cocción/sarten/parrilla/etc.)
14. Degustación y evaluación.

De 12:30 a 16:00 horas.

VIERNES, 22 DE MAYO

