

CURSO – TALLER PRECONGRESO

ELABORACIÓN DE CARNE SECA Y CHORIZO DE PEQUEÑOS RUMIANTES

26, 27 y 28 de octubre (9:00 a 16:00 horas)

Instructores: Dr. Jorge Alonso Maldonado Jáquez, Dr. Antonio Anaya Salgado

Introducción

La elaboración de carne seca y chorizo de cordero y cabra representa una alternativa para el aprovechamiento y transformación de carne de pequeños rumiantes, permitiendo obtener productos con mayor vida de anaquel, valor agregado y características sensoriales diferenciadas.

Este curso está diseñado para que los estudiantes universitarios conozcan y apliquen, mediante actividades principalmente prácticas, los fundamentos relacionados con la selección y preparación de la materia prima, formulación, procesamiento, conservación, higiene e inocuidad de estos productos cárnicos.

Justificación

La transformación de carne de cordero y cabra en productos procesados constituye una oportunidad para diversificar su consumo y generar alternativas de aprovechamiento de materias primas provenientes de la producción pecuaria.

Desde una perspectiva académica, el desarrollo de carne seca y chorizo permite integrar conocimientos de áreas como tecnología de alimentos, ciencia de la carne, microbiología, química de alimentos e inocuidad alimentaria.

El curso busca que el estudiante aprenda haciendo, desarrollando habilidades para transformar la materia prima, controlar variables críticas del proceso y evaluar las características del producto obtenido. Asimismo, se pretende fomentar el trabajo ordenado, la aplicación de buenas prácticas de manufactura y el análisis técnico de los resultados.

Objetivos:

General:

Desarrollar en el estudiante las competencias prácticas y técnicas necesarias para la elaboración de carne seca y chorizo a base de carne de cordero y cabra, mediante la aplicación de principios de procesamiento, conservación, formulación, higiene e inocuidad de productos cárnicos.

Específico(s)

Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de:

- ✓ Identificar las características y condiciones que debe presentar la carne de cordero y cabra destinada al procesamiento.
- ✓ Aplicar buenas prácticas de higiene y manipulación durante las diferentes etapas de elaboración.



- ✓ Reconocer los principios de conservación involucrados en la elaboración de carne seca y chorizo.
- ✓ Formular mezclas para chorizo de cordero y cabra considerando carne, grasa, sal, especias y demás ingredientes.
- ✓ Ejecutar el proceso de elaboración de carne seca, controlando variables como tamaño de corte, salado, secado y almacenamiento.
- ✓ Elaborar chorizo de cordero y/o cabra mediante operaciones de molienda, mezclado, embutido, maduración o tratamiento térmico, según el proceso seleccionado.
- ✓ Identificar los principales factores que pueden afectar la calidad e inocuidad de los productos.
- ✓ Evaluar características sensoriales básicas como color, olor, textura, sabor y apariencia.
- ✓ Registrar y analizar las variables y resultados obtenidos durante las prácticas.
- ✓ Aplicar criterios básicos para el envasado, almacenamiento y conservación de los productos terminados.

Contenido temático

1. Introducción a la transformación de carne de pequeños rumiantes

- ✓ Características de la carne de cordero y cabra.
- ✓ Composición y propiedades de la carne.
- ✓ Factores que afectan la calidad de la materia prima.
- ✓ Importancia de la transformación y conservación.
- ✓ Productos cárnicos tradicionales y de valor agregado.

2. Higiene, inocuidad y buenas prácticas de manufactura

- ✓ Higiene personal y de las instalaciones.
- ✓ Limpieza y desinfección de equipos y utensilios.
- ✓ Prevención de contaminación cruzada.
- ✓ Manejo higiénico de carne y productos cárnicos.
- ✓ Control de temperatura.
- ✓ Principales riesgos microbiológicos, físicos y químicos.

3. Materias primas e ingredientes

- ✓ Selección y acondicionamiento de carne de cordero y cabra.
- ✓ Selección de grasa.
- ✓ Sal y agentes de curado.
- ✓ Especias y condimentos.
- ✓ Ingredientes funcionales y auxiliares tecnológicos.
- ✓ Función tecnológica de los principales ingredientes.

4. Elaboración práctica de carne seca

- ✓ Preparación y limpieza de la materia prima.
- ✓ Deshuese y selección de cortes.
- ✓ Corte y/o rebanado.
- ✓ Salado y condimentación.

- ✓ Métodos de secado.
- ✓ Control de tiempo, temperatura y humedad.
- ✓ Envasado y almacenamiento.
- ✓ Evaluación del producto terminado.

5. Elaboración práctica de chorizo de cordero y cabra

- ✓ Selección y preparación de carne y grasa.
- ✓ Molienda.
- ✓ Formulación de la mezcla.
- ✓ Incorporación de sal, especias e ingredientes.
- ✓ Mezclado y desarrollo de la pasta.
- ✓ Embutido.
- ✓ Porcionado y presentación.
- ✓ Tratamiento térmico, secado o maduración, según el tipo de chorizo.
- ✓ Envasado y conservación.

6. Control y evaluación de los productos

- ✓ Registro de variables del proceso.
- ✓ Rendimiento y merma.
- ✓ Evaluación sensorial.
- ✓ Características físicas del producto.
- ✓ Identificación de defectos.
- ✓ Vida útil y condiciones de almacenamiento.
- ✓ Interpretación de resultados.

Horas: 24 horas.

Lugar: Laboratorio de usos múltiples

Grupo objeto: Estudiantes universitarios

Costo: \$500.00

El pago lo puede realizar a la siguiente cuenta bancaria:

- **Nombre:** UACH
- **Banco:** Scotiabank
- **Cuenta:** 20502920441
- **CLABE:** 04406020502920441
- Como Concepto deberá colocar el *nombre del participante*.
- Anexar el comprobante o ficha de depósito del pago o transferencia.

* O bien, también pueden hacer el pago directamente el día de la inscripción.

Cupo: 20 personas.

Requerimientos mínimos: No aplica

Constancias: Se expedirán constancia a los Instructores de curso y de asistencia al mismo señalando las horas.

Informes e Inscripciones:

Dr. Jorge Alonso Maldonado Jáquez

maldonadoj.jorge@hotmail.com

Formulario de Inscripción:

<https://forms.gle/pqNEQKoUfQEc5ALTA>

