INCALEC

Instituto de la Carne y de la Leche A.C.

PORK 10.0

WORKSHOPS

PROCESO DE MATANZA Y VALOR AGREGADO

05, 06 y 07 Marzo 2024.

MANEJO, PROCESO DE MATANZA Y VALOR AGREGADO EN CERDO

PORK 10.0 WORKSHOPS

MÓDULO: NORMAS, TRASLADO, PROCESO, CORTES Y APROVECHAMIENTO DE CANALES DE CERDO

INTRODUCCIÓN.

Programa de conferencias y taller práctico en sitio donde el asistente conocerá y aprenderá de primera mano conocimientos sobre normas y procedimientos que son utilizables por regla en México en temas de Inocuidad y calidad alimentaria aplicables en rastros y unidades de sacrificio para cerdos, además de identificar las principales partes de la canal para aprovechamiento de cortes primarios, cortes especializados, valor agregado en embutidos y encurtidos.

OBJETIVO GENERAL.

Que el participante conozca los criterios y metodología general que debe seguir dentro de los procesos de matanza en rastros y unidades de sacrificio así como obligaciones que debe cubrir para inspección, verificación y vigilancia de la autoridad en materia de inocuidad, que por el tipo de establecimiento les sean aplicables; además de **participar en forma práctica en el sacrificio de cerdos dentro de un un rastro y conocer el aprovechamiento de la canal a tráves de cortes primarios, cortes especializados, desarrollo de embutidos y encurtidos para cada tipo de mercado.**

ALCANCE DEL CURSO.

Al terminar el taller los participantes sabrán identificar los lineamientos, procedimientos y técnicas que solicita la autoridad para inspección y verificación en materia de inocuidad aplicable a los establecimientos de matanza y unidades de sacrificio en el territorio nacional e internacional asi como el **desarrollo de habilidad y conocimiento especializado en el sacrificio; además del buen manejo de canales de cerdos y optimización de la carne en productos de valor agregado (cortes especializados, encurtidos y embutidos) para cada cliente.**

PERFIL DEL ASISTENTE.

Granjas productoras de cerdo, gerentes, directivos y responsables de calidad en empacadoras, inspectores de calidad y matanza en rastros, mvz, productores de cerdo, comercializadores y todos aquellos interesados en conocer el proceso general del sacrificio y aprovechamiento de la carne de cerdo.

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

DIA 1 (TEÓRICO) — MARTES 5 MARZO

16:00 a 16:15 — Registro de asistentes.

16:15 a 16:30 — Inauguración y mensaje de bienvenida.

16:30 a 20:00
- Legislación Normas Oficiales Méxicanas NOM´s.
- Legislación NOM´s sanidad animal
- NOM´s Bienestar animal y sacrificio humanitario: - NOM-033-SAG/ZOO-2014. - NOM-051-ZOO-1995.
- Bienestar animal y sus efectos en la calidad de la carne.
- Manejo de residuos, Preguntas y respuestas

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

DIA 2 (PRÁCTICO) — MIÉRCOLES 6 MARZO

7:00 a 8:00 — Inspección zoosanitaria:
- INSPECCIÓN SANITARIA DE LOS ANIMALES ante-mortem y corrales.

8:00 a 10:00
- Indicaciones, preparación para el ingreso; calzado y overol de participantes así como reglamentos para acceso en unidad de sacrificio.
- Sacrificio animal. (proceso y seguimiento)
- Inspección zoosanitaria: - INSPECCIÓN SANITARIA DE LAS CANALES Y PARTES post-mortem. - SELLADO O SELLO SANITARIO
- Evaluacion y selección de canales para taller práctico.

10:00 a 10:30 RECESO

10:30 A 15:00
- 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
  - Chuleta ahumada
  - Tocino/panceta
  - Rack de cerdo, Ribs.
  - Corte mariposa
  - Cortes americanos, entre otros.
- Valor agregado y aprovechamiento de canal
  Elaboracion de: Encurtidos de cerdo (pata, trompa y oreja) (PARTE 1)
  Embutidos: Chorizo Argentino , Chuleta ahumada y Tocino (Parte1). Degustación de cortes de cerdo a la parrilla.

DIA 3 (PRÁCTICO) — JUEVES 7 MARZO

7:00 a 8:00 — Indicaciones, acondicionamiento de indumentaria de participantes y reglamentos para acceso unidad de sacrificio.

8:00 a 10:00
- Inspección zoosanitaria:
  - INSPECCIÓN SANITARIA DE LOS ANIMALES ante-mortem.
- Sacrificio animal. (proceso y seguimiento)
- Inspección zoosanitaria: - INSPECCIÓN SANITARIA DE LAS CANALES Y PARTES post-mortem. - SELLADO O SELLO SANITARIO
- Evaluacion y selección de canales para taller práctico.

10:00 a 10:30 RECESO

10:30 A 15:00
- Especificaciones de carne de cerdo para procesos.
- Cortes primarios de cerdo. (Despiece y deshuese básico).
- Cortes porcionados de cerdo. (Especializados)
  - Corte vela
  - Boston butt steak
  - Pork loin chops bone in
  - Pork Loin chops boneless.
  - Corte mariposa
  - Cortes americanos, entre otros.
- Valor agregado y aprovechamiento de canal
  Elaboracion de: Encurtidos de cerdo (pata, trompa y oreja) (PARTE 2)
  Tocino y Chuleta ahumada (PARTE 2)
- Degustación de cortes, embutidos y encurtidos.

INSTRUCTORES: M.V.Z. Francisco Jaime Sandoval e Ing. Raúl Zanella Sáenz

LUGAR: AUTOPISTA MEX-QRO. KM. 169.5 No. S/N, LA ESTANCIA, C.P. 76830, SAN JUAN DEL RIO, QUERETARO

COSTO 7,900.00 MXN. Por persona.

CUPO LIMITADO A 20 personas.
El costo de la inscripción incluye: Acceso al curso teórico-práctico, constancia de participación y/ó certificado, memoria del evento, bata, materiales a utilizar, equipos y materias primas.

INFORMACIÓN PARA REALIZAR TU PAGO:

DATOS BANCARIOS:

- **Beneficiario:** Instituto de la carne y de la Leche. A.C.
- **Institución Bancaria:** Banco Mercantil del Norte. BANORTE.
- **Sucursal:** 0865 Aguascalientes Madero.
- **Dirección del beneficiario:** Calle 16 de septiembre #109. Zona Centro. C.P. 20000. Aguascalientes, Ags. México.
- **Número de Cuenta:** 0871531333
- **Clabe Interbancaria:** 072 0100 0871531333 2
- **R.F.C.:** ICL 130226 DJ4

PARA PAGOS INTERNACIONALES:

Banco Intermediario:
The Bank of New York
ABA 021000018
SWIFT IRVTUS3N
Domicilio banco Intermediario:
One Wall Street
New York City, N.Y. 10286
United States
Cuenta interbancaria:
8901003158

Banco Pagador
Banco Monex S.A.
SWIFT MONXMXMM
Beneficiario final:
ALTIMAX DE MEXICO S DE RL DE CV
Cuenta: 2972735
Clabe: 112180000029727350
Domicilio: Calle 16 de septiembre 109
Zona Centro CP 20000
Aguascalientes, Ags. México.
RFC AME 041215 P4A

HOSPEDAJE:

INCALEC: Proporciona para mayor comodidad de los participantes este hotel cercano al recinto; para mayor información y reserva de tu servicio de hospedaje en el hotel Misión San Gil, Ubicado en Carretera México-Querétaro km 172 La estancia, CP 76821 San Juan del Río, Qro.

Reserva al Tel +52 427 184 2959 menciona el codigo "INCALEC" para precio preferencial.

HOTELES Misión®

¿CÓMO REALIZAR TU INSCRIPCIÓN?

SIGUE ESTOS SENCILLOS PASOS

DECIDE PARTICIPAR

Recueda revisar perfectamente fechas y horarios en el presente documento; asegúrate de que aún haya lugares disponibles para el curso, comunicándote al +52 449 8066676 o bien con uno de nuestros asesores que le esta dando seguimiento a tu participación, completa la informacion solicitada en tu solicitud de inscripción y sigue el procedimiento indicado.

RESERVA Y APARTA TU ESPACIO

Sigue el procedimiento y reserva tu lugar con tiempo, cupo muy limitado, además puedes checar precios preferenciales en nuestros hoteles sede, aplicando codigo de descuento.

REALIZA TU PAGO.

En base al costo de capacitación, descrito en la pagina 2 y 3, realiza tu pago en cualquier sucursal BANORTE® con la información bancaria de la página anterior.

ENVÍA TU COMPROBANTE

Una vez realizado tu pago, deberás enviar una fotografía o scanner del comprobante de depósito al correo electronico de contacto de tu asesor o bien whatsapp, en el mensaje deberás incluir la solicitud correspondiente con los siguientes datos:

- Nombre(s) completos del o los participantes en el curso.
- Institución o empresa a la que pertenecen.
- Dirección completa. (Incluye ciudad, municipio y estado)
- Número de teléfono móvil de los inscritos.
- Correo electrónico de/los inscritos.

PARA SOLICITAR FACTURA es importante enviar (de preferencia) la carátula de tu cédula de identificación fiscal o en su defecto los siguientes datos precisos:

- Razón social.
- Clave del R.F.C.
- Dirección completa. (Incluye CALLE / NÚMERO INTERIOR / NÚMERO EXTERIOR/
- COLONIA/CODIGO POSTAL/LOCALIDAS/MUNICIPIO/ESTADO/PAIS).
- Forma de Pago (Transferencia, efectivo, cheque etc...) y Método de Pago(Parcialidades o Una sola exhibición).
- Uso de CFDI.

ESPERA TU CONFIRMACIÓN.

Por último, recibirás un correo electrónico con la confirmación y si lo requieres tu código de registro, validándo tu inscripición y reservacion (es). Además de tu factura. (en caso de haberla solicitado)

INCALEC.

Instituto de la Carne y de la Leche. A.C.

Calle 16 de Septiembre #111. Zona Centro. Aguascalientes, Ags. México.

informes@incalec.org

+52 449 8066676

INCALEC

Instituto de la Carne y de la Leche A.C.