

**INCALEC**

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

# **PORK 10.0**

## **WORKSHOPS**



**PROCESO DE MATANZA Y VALOR AGREGADO**

12, 13 y 14 Marzo 2025.

# 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 rastro y conocer el aprovechamiento de la canal a través 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 así 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)

MIÉRCOLES 12 MARZO

16:00 a 16:15	Registro de asistentes.
16:15 a 16:30	Inauguración y mensaje de bienvenida.
	Legislación Normas Oficiales Mexicanas NOM´s.
	Legislación NOM´s sanidad animal
16:30 a 20:00	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. Reacciones bioquímicas de la transformación de músculo a carne. Principales atributos de evaluación sensorial en los cortes primarios y especializados.

## PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

### DIA 2 ( PRÁCTICO)

JUEVES 13 MARZO

7:00 a 8:00	Inspección zoonosanitaria: - INSPECCIÓN SANITARIA DE LOS ANIMALES ante-mortem y corrales. Indicaciones, preparación para el ingreso; calzado y overol de participantes así como reglamentos para acceso en unidad de sacrificio.
8:00 a 10:00	Sacrificio animal. ( proceso y seguimiento) Inspección zoonosanitaria: - INSPECCIÓN SANITARIA DE LAS CANALES Y PARTES post-mortem. - SELLADO O SELLO SANITARIO Evaluación y selección de canales para taller práctico.
10:00 a 10:30 RECESO	Especificaciones de carne de cerdo para procesos. Cortes primarios de cerdo. (Despiece y deshuese básico). Cortes porcionados de cerdo. (Especializados)
10:30 A 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chuleta del 7 y O</li> <li>• Rack de cerdo, Ribs.</li> <li>• Chuleta ahumada</li> <li>• Corte mariposa</li> <li>• Tocino/panceta</li> <li>• Cortes americanos, entre otros.</li> </ul> Valor agregado y aprovechamiento de canal Elaboración 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)

VIERNES 14 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 zoonosanitaria: - INSPECCIÓN SANITARIA DE LOS ANIMALES ante-mortem. Sacrificio animal. ( proceso y seguimiento) Inspección zoonosanitaria: - INSPECCIÓN SANITARIA DE LAS CANALES Y PARTES post-mortem. - SELLADO O SELLO SANITARIO Evaluación y selección de canales para taller práctico.
10:00 a 10:30 RECESO	Especificaciones de carne de cerdo para procesos. Cortes primarios de cerdo. (Despiece y deshuese básico). Cortes porcionados de cerdo. (Especializados)
10:30 A 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corte vela</li> <li>• Pork Loin chops boneless.</li> <li>• Boston butt steak</li> <li>• Corte mariposa</li> <li>• Pork loin chops bone in</li> <li>• Cortes americanos, entre otros.</li> </ul> Valor agregado y aprovechamiento de canal Elaboración 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. 5/N, LA ESTANCIA, C.P. 76830, SAN JUAN DEL RIO, QUERETARO

COSTO

8,900.00 MXN.  
Por persona.

CUPO LIMITADO A 20 personas.

El costo de la inscripción incluye: Acceso al curso teórico-práctico, constancia de participación y/o 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 código "INCALEC 2025" para precio preferencial.



## ¿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 está dando seguimiento a tu participación, completa la información 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 código de descuento.

### REALIZA TU PAGO.

En base al costo de capacitación, descrito en la página 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 electrónico 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/LOCALIDADES/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, validando tu inscripción y reservación (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](mailto:informes@incalec.org)

+52 449 8066676

**INCALEC**

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