

INCALEC

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

PORK 10.0

WORKSHOPS



SACRIFICIO Y VALOR AGREGADO

8, 9 y 10 Diciembre 2021

MANEJO, SACRIFICIO Y VALOR AGREGADO EN PROTEINA DE CERDO **PORK 10.0**

MÓDULO: NORMAS, MANEJO DE RESIDUOS, SACRIFICIO Y APROVECHAMIENTO DE CANALES DE CERDO **WORKSHOPS**

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 así como identificar las principales partes de la canal para aprovechamiento de cortes primarios y cortes especializados para cada tipo de mercado.

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 través de cortes primarios y cortes especializados 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) para cada tipo de mercado.**

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 8 DIC
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.	
	Manejo de residuos, Preguntas y respuestas	

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

DIA 2 (PRÁCTICA)		JUEVES 9 DIC
6:00 a 7:00	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.	
7:00 a 10:00	Sacrificio animal. (proceso y seguimiento) Inspección zoonosanitaria: - 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	
	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"> • Chuleta del 7 y O • Boston butt steak • Pork loin chops bone in • Pork Loin chops boneless. • Entre otros. 	
	Degustacion de cortes de cerdo a la parrilla.	
DIA 3 (PRÁCTICO)		VIERNES 10 DIC
6:00 a 7:00	Indicaciones, acondicionamiento de indumentaria de participantes y reglamentos para acceso unidad de sacrificio.	
	Inspección zoonosanitaria: - INSPECCIÓN SANITARIA DE LOS ANIMALES ante-mortem. Sacrificio animal. (proceso y seguimiento)	
7:00 a 10:00	Inspección zoonosanitaria: - 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	
	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"> • Chuleta del 7 y O • Boston butt steak • Pork loin chops bone in • Pork Loin chops boneless. • Entre otros. 	
	Degustacion de cortes de cerdo a la parrilla.	

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-y práctico, constancia de participación y/o certificado, memoria del evento, 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" para precio preferencial.



¿CÓMO REALIZAR TU INSCRIPCIÓN? SIGUE ESTOS SENCILLOS PASOS

ELIGE TU CURSO.

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.

ELIGE TU PAQUETE.

Si así lo deseas, puedes elegir un paquete de los que tenemos disponibles, además puedes checar precios preferenciales en nuestros hoteles sede, aplicando código de descuento.

REALIZA TU PAGO.

En base a los servicios requeridos que vayas a adquirir, 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, 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/LOCALIDAD/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, confirmando tu inscripción y reservaciones. 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.