

Curso: Elaboración de chacinados cocidos y frescos



Jueves 27, viernes 28 y sábado 29 de setiembre de 2018

Docente Responsable Dra. Ing. Alicia Gallo
Disertantes: Ing. Marcelo Ponti e Ing. Claudio Fochessatto
Colaboradores: Ing. Sergio Massino e Ing. María Paula Sancho

OBJETIVOS

Que los asistentes adquieran conocimientos teóricos y prácticos en la elaboración de productos cárnicos, en el marco de la normativa vigente para la elaboración de productos alimenticios. Que la UNLu pueda constituirse en un lugar de referencia para los productores de chacinados.

DESTINATARIOS

Productores de la industria cárnica y público en general. Docentes de la UNLu, estudiantes de la carrera de Ingeniería en Alimentos que hayan cursado la asignatura Procesos Industriales I.

Fecha de realización: Jueves 27, viernes 28 y sábado 29 de setiembre del cte. año.

Horas totales presenciales: 19 horas

Lugar de realización: CIDETA (Planta Piloto) y aulas, Sede Central UNLu.

PROGRAMA

Definición y encuadre legal según el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): Jamón cocido, panceta cocida ahumada, fiambre cocido de cerdo y chorizo fresco.

Materias primas: Selección y caracterización.

Materias primas cárnicas: carne de cerdo, tocino y grasas.
Materia prima no cárnica: agua, sal, azúcares, etc.
Aditivos permitidos en la elaboración de chacinados cocidos y frescos. Funciones

Procesos de elaboración de productos cárnicos.

Jamón cocido, fiambre cocido de cerdo y panceta ahumada:
Diagramas de flujo.
Preparación de salmuera.
Proceso y sistemas de inyección, optimización.
Tenderización: proceso y equipamiento
Masajeo. Función y control de proceso. Equipo utilizados.
Embutido o envasado: materiales empleados.
Moldeo: funciones, tipos y formas de moldes.
Cocción: objetivos del tratamiento térmico, fenómenos físico-químicos, bioquímicos y microbiológicos. Sistemas de cocción.
Enfriamiento y desmolde.
Almacenamiento de productos terminados
Chorizos frescos: Diagramas de flujo.
Etapas del proceso. Equipamiento
BPM aplicadas a los productos y procesos

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Jueves 27 de setiembre

TEÓRICA

09:00 a 12:30 horas

12.30 a 13.30 Almuerzo libre

PRÁCTICA

13:30 a 16:00 horas

Elaboración de jamón cocido, fiambre cocido y panceta ahumada.

Etapas:

Preparación materia prima.

Preparación de salmuera.

Agregado de salmuera.

Masajeo.

Viernes 28 de setiembre

PRÁCTICA

09:00 a 13:00 horas

Elaboración de productos (continuación).

Etapas:

Envasado.

Moldeo.

Cocción.

Enfriado.

Desmoldeado.

13:00 a 14:00 hs Almuerzo libre

TEÓRICA

14:00 a 16:00 horas

Sábado 29 de setiembre

09:00 a 11:00 horas

PRÁCTICA: primera parte

Elaboración de chorizo fresco

PRÁCTICA: segunda parte

11:00 a 12:00 horas

Comparación y análisis de productos cocidos comerciales.

12:00 a 13:30 horas

Degustación de los productos elaborados.

CUPOS

Máximo: 20 (veinte) participantes y mínimo: 5 (cinco)

Cupos para docentes y estudiantes: un (1) docente y un (1) alumno.

Los estudiantes deberán enviar CV al docente responsable, quien estará a cargo de la selección.

ARANCELES

Participante externo argentino: \$2.200

Participante externo extranjero: \$4.000

Docente UNLu: \$ 1.200

Estudiante UNLu: sin costo

Graduado UNLu: \$1.500

REQUISITOS DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN:

Asistencia a las 3 jornadas previstas (jueves y viernes de 9 a 16 horas y sábado de 9 a 14 horas).

Certificación: se otorgarán CERTIFICADOS DE ASISTENCIA.

Inscripciones:

Ing. Sergio Massino Cel 011-1556028244

smassino@gmail.com o

Ing. Marcelo Ponti Cel 02323-15615881

marceloponti65@gmail.com

Fecha límite de inscripción:

Martes 25 de setiembre

