



Unión Europea

**Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural**

Europa invierte en las zonas rurales



Castilla-La Mancha



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

CURSO DE FORMACIÓN

ELABORACIÓN DE CONSERVAS CÁRNICAS Y EMBUTIDOS

PROGRAMA

Día 22 de octubre de 2019:

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN:

- Manipulación y procesamiento de las materias primas.
- Métodos de conservación de carnes.
- Recepción, cocinado, envasado y esterilización.
- Elaboración de:
 - Patés: campo, perdiz, ciervo o jabalí.
 - Escabeches: perdiz o codorniz, solomillo de cerdo.
 - Estofados y raguts de caza, cerdo o ternera.
 - Albóndigas en salsa.

Día 23 de octubre de 2019:

ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS FRESCOS PARA CONSUMO DIRECTO O PARA SU POSTERIOR ELABORACIÓN EN CONSERVA:

- Tipos de carnes.
- Tripas naturales y artificiales.
- Condimentos naturales: ajo, sal, canela, orégano, tomillo,...
- Procesos charcuteros: picado, salazón, adobo, embutido, cocción, ahumado.
- Elaboración de:
 - Salchichas blanca y roja
 - Chistorra
 - Chorizo fresco
 - Longaniza
 - Picadillo

Día 24 de octubre de 2019:

TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE EMBUTIDO PARA SU POSTERIOR CURADO Y MADURACIÓN:

- Chorizo (Cantimpalos, cular, extra,...)
- Salchichón
- Lomo adobado y embuchado
- Morcón
- Botillo
- Costillas

Organizado por: **Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo (CIAPA-IRIAF).** Con la colaboración de la Fundación Ibercaja.

Lugar de celebración: **Centro Ibercaja Guadalajara.** AULA COCINA. Calle Dr. Fleming, 2B. GUADALAJARA.

Horario: 09:30 a 14:30 y 15:30 a 18:30

Ponente: **Juan Carlos Menéndez Cogolludo.**

Coordinación: **Ana M. Aventín Puértolas.** E-mail: aaventin@jccm.es. Teléfono: 949 888619

MÁXIMO 20 PLAZAS*

Presentación de solicitudes (Anexo XXIII), en Dirección Provincial de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Guadalajara, Oficinas Comarcales Agrarias, CIAPA de Marchamalo, cualquier oficina de Registro Único o Registro Electrónico de la JCCM, secretaria.ciapa@jccm.es, hasta el día **10 de octubre de 2019.**

Los destinatarios del Curso/Taller serán las personas que **desarrollen sus actividades o **presten** sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo **trabajo** se realice o potencialmente pueda realizarse en dicho ámbito.*