



EXPO CARNES
Y LÁCTEOS 2025

ESCUELA DE EMBUTIDOS SICARNE

DÍA 1: EMBUTIDOS TRADICIONALES VS INDUSTRIALES

- ▶ *Presentación y bienvenida*
- ▶ *Proteína cárnica "Historia y actualidad"*
- ▶ *Generalidades, propiedades y características de la carne*
- ▶ *Derivados cárnicos*
- ▶ *Buenas prácticas en alimentos*
- ▶ *Embutidos (tradicional vs industrial)*
- ▶ *Materia prima e ingredientes adicionados*
- ▶ *Equipamiento y herramientas*
- ▶ *Selección de materia prima e ingredientes*
- ▶ *Procesos tradicional vs industrial y elaboración de embutidos*
- ▶ *Chuleta ahumada (Parte 1)*
- ▶ *Queso de puerco (Parte 1)*
- ▶ *Salami*

DÍA 2: ANÁLISIS, EVALUACIÓN Y COSTOS

- ▶ *Retroalimentación procesos y práctica día 1*
- ▶ *Chuleta ahumada (Parte 2)*
- ▶ *Queso de puerco (Parte 2)*
- ▶ *Chorizo español*
- ▶ *Chorizo argentino*
- ▶ *Salchicha desayuno*
- ▶ *Salchicha para asar*
- ▶ *Análisis de costos y comparativa de procesos*
- ▶ *Evaluación, degustación de productos elaborados y conclusiones*

INCALEC

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