



PRESENTACIÓN

El Gobierno Regional en el marco de los lineamientos de políticas regionales promueve el desarrollo social, económico y productivo que permita establecer un hábitat con mejores condiciones de vida para los pobladores dedicados a la crianza de porcinos, sin transgredir el medio ambiente.

El Gobierno Regional del Callao promueve eventos de capacitación para fortalecer las capacidades de los Productores de Porcinos que les permita involucrarse en el mercado a través de Cadenas Productivas, con el objeto de que el sector ganadero (porcinos) sea competitivo dentro de una economía regional y nacional, con un desarrollo científico, tecnológico y sostenible en el tiempo, y con mayor proyección empresarial.

El curso – taller “**industrialización de la carne de cerdo y otros** “ contempla una parte teórica y otra práctica, mediante presentaciones sobre diferentes aspectos de la producción industrial de la carne de cerdo y de la producción de cueros de la piel de cerdo.

El curso se realizará en la Facultad de Industrias Alimentarias y de Zootecnia de la Universidad Nacional Agraria la Molina, que cuenta con las mejores instalaciones a nivel nacional para la capacitación técnica de este tipo de crianza.

Gerencia Regional de Desarrollo Económico

Oficina de Agricultura y Producción

PROGRAMACIÓN

Día 12/07/10:

8:00 a.m Inscripción y recepción de Participantes.

8:45 a.m Inauguración del Curso Taller en Técnicas de Crianza de Ganado Porcino - I Módulo, a cargo de la Dra. Rosario Shinki Higa, Gerente Regional de Desarrollo Económico.

Temas:

9:00 – 10.30 a.m. Parte teórica sobre la industrialización de la carne de cerdo: chorizo, salchicha huachana, jamones: inglés y del país

10:30 - 11.00 a.m Coffee break

11:00 a.m – 1.00 p.m. Proceso de curado jamón inglés

Profesor: Ing. Carlos Elías Peñafiel

Día 13/07/10:

Temas:

9.00 – 10.30 a.m Parte teórica sobre la elaboración de chorizo y jamón inglés

10.30 – 11.00 a.m Coffee break

11.00 a.m a 1.00 p.m Marinado de Jamón del país

Profesor: Ing. Carlos Elías Peñafiel.

Día 14/07/10:

9.00 – 10.30 Técnicas sobre la elaboración de chorizo y jamón del país

10.30 – 11.00 a.m Coffee break

11.00 a.m – 1.00 p.m Técnicas de curado de salchicha huachana

Profesor: Ing. Carlos Elías Peñafiel

Día 15/07/10:

9.00- 10.30 a.m Elaboración de salchicha huachana

10.30-11.00 a.m. Coffee Break

11.00 a.m -* 1.00 p.m Proceso de terminado de jamones y presentación de productos

Profesor: Ing. Carlos Elías Peñafiel

Día 16/07/10:

Temas:

9:00 – 10.30 a.m Introducción a las pieles, clasificación zootécnica, composición química, problemas ante y post mortem, situación actual de la industria de la piel y de la curtiembre en el país. Flujograma de beneficio y conservación de pieles. Clasificación, comercialización, alternativas de curtición

10.30-11:00 a.m Coffee break

11 a.m – 1.00 p.m Práctica de beneficio, tratamiento y conservación de pieles frescas; práctica de identificación, clasificación de pieles y procesos de curtición; reconocimiento de materiales y equipos; Importancia del remojo, descarte, desengrase y lavado; procesos de precurtición, y curtición; tipos de curtientes, formulaciones técnicas; teñido y engrase para cuero; operaciones mecánicas de acabado y alternativas productivas e industriales.

Profesor: Lic. ANGEL ZARATE ZAVALITA

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO



Curso - Taller

TÉCNICAS DE CRIANZA DE GANADO PORCINO



I MÓDULO

INDUSTRIALIZACIÓN DE LA CARNE DE CERDO Y OTROS

12, 13, 14, 15 y 16 de Julio

Lugar:

Universidad Nacional Agraria La Molina



¡Por una vida digna para los chalacos!