**Nombre del Curso:** ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS

**Número de expediente:** 200-1216/15

**Objetivos:**

* Conocer los aspectos generales vinculados con la manipulación de alimentos.
* Comprender los fundamentos de la elaboración de embutidos cárnicos frescos y secos.
* Adquirir habilidades prácticas en la elaboración de dichos productos.

**Fundamentación:** La producción de alimentos a partir de materias primas de origen agropecuario genera interés en diferentes grupos de la población, ya sea por cuestiones educativas, productivas, para mantener la tradición familiar de producir alimentos procesados, para reducir pérdidas de alimentos a nivel doméstico o con fines hedónicos.

Son muy pocas las micro, pequeñas y medianas empresas (MiPYME´s) o personas físicas que se acercan a las Facultades a hacer consultas y buscar soluciones de problemas relacionados con la elaboración y conservación de alimentos. En términos generales resulta a veces dificultosa la vinculación directa entre la universidad y la comunidad sino es a través de cursos abiertos a este tipo de destinatarios.

El dictado de cursos y prácticas resulta una buena herramienta de intervención en la comunidad. Al tratarse de actividades teóricas y prácticas, el “aprender haciendo” ayuda a los destinatarios de afirmar los conocimientos que han leído o escuchado. En este contexto, se plantea dictar un curso de extensión gratuito para que los asistentes puedan i) conocer los aspectos generales vinculados con la manipulación de alimentos, ii) comprender los fundamentos de la elaboración de embutidos cárnicos frescos y secos, y iii) adquirir habilidades prácticas en la elaboración de dichos productos.

**Resumen temático:** El curso abordará contenidos teóricos y prácticos, planteando promover el aprendizaje a partir de la experiencia propia de los asistentes en la acción de elaborar un producto determinado.

*Contenidos teóricos:*

* La carne. Estructura. Composición. Agua. Proteínas miofibrilares, colágeno, mioglobina. Grasa. Cortes.
* Calidad higiénico-sanitaria. Triquinosis.
* Fundamentos generales de los principales métodos de conservación y procesamiento de productos cárnicos: chacinados y salazones.
* Embutidos cárnicos. Tipos. Materias primas. Procesamiento de embutidos cárnicos secos. Procesamiento de embutidos cárnicos frescos. Defectos.

*Contenidos prácticos:*

* Cálculo de cantidades de materias primas y aditivos en función del producto a elaborar.
* Preparación y acondicionamiento de materias primas.
* Elaboración de un tipo de embutido cárnico (fresco, tipo parrillero), con la señalización práctica de las principales diferencias con uno seco (salame criollo). Proceso de mezclado, embutido, atado.
* Conceptos de proceso de secado y maduración en embutido cárnico seco.
* Proceso de cocción y degustación de embutido cárnico fresco.

**Destinatarios:** El curso está destinado a estudiantes, productores familiares, emprendedores comunitarios, organizaciones sociales, cooperativas y microemprendedores, y al público en general.

**CUPO:** 20 asistentes.

**Docente responsable (coordinador):**

Dr. CRISTIAN MATIAS ORTIZ. Docente Curso de Agroindustrias de la FCAyF de la UNLP. Antecedentes en el sector privado vinculados con la producción de embutidos y procesamiento de carnes.

**Cronograma de actividades por encuentro y contenidos:**

Al tratarse de un único encuentro, el cronograma previsto estará comprendido entre las 8:00 y las 14:00 hs de la siguiente manera:

***8:00 – 8:30 hs:*** presentación del equipo docente y de cada asistente en particular (con cafetería incluida)

***8:30 – 9:30 hs:*** presentación de contenidos teóricos.

***9:30 – 12:30 hs:*** asistentes divididos en tres grupos equitativos, elaboración de un embutido fresco cada grupo, formulados de manera diferente para poder apreciar diferencias en la elaboración y en el producto terminado.

***12:30 – 13:30 hs:*** almuerzo en las instalaciones del LIPA. Se incluye la degustación de los embutidos frescos elaborados durante la mañana con una devolución del docente responsable en cuanto a los resultados logrados en el producto final cocido.

***13:30 – 14:00 hs:***cierre del curso con intercambio de experiencias.

**Carga horaria:**

Curso de 6 horas de duración.

**Lugar:**

Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales (LIPA), y Curso de Agroindustrias, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP.

**Certificados de asistencia:**

Se entregarán certificados de asistencia firmados por el docente responsable y el Secretario Académico de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP.