



**Unión Europea**

Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



**Castilla-La Mancha**



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

Formación Agraria. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha 2020. Cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER.

# CONSERVAS CÁRNICAS Y EMBUTIDOS.<sup>(\*)</sup>

Curso gratuito. Máximo 20 alumnos.

**FECHAS: 6, 7 y 8 de Octubre 2020.**

**ORGANIZA y LUGAR DE REALIZACIÓN: CERSYRA-IRIAF.** Avda. del  
Vino 10. Valdepeñas (C. Real). [cersyra@jccm.es](mailto:cersyra@jccm.es) Tel: 926-276681C.

GPS: N 38.77219º W 3.38894º.

**PROGRAMA: 24 horas.** De martes a jueves. De 9:00h a 14:00 h. y de 15:30h a 18:30h.

**DÍA 6 Octubre (Martes)** 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 7 Octubre (Miércoles).** 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 8 Octubre (Jueves)** TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE EMBUTIDO PARA SU POSTERIOR CURADO Y MADURACIÓN: - Chorizo (Cantimpalos, cular, extra,...) - Salchichón - Lomo adobado y embuchado - Morcón - Botillo - Costillas

## INSCRIPCIONES:

Las solicitudes se presentarán en la D. Provincial de Agricultura Agua y D. Rural, Oficinas Comarcales Agrarias, cualquier Registro Oficial o Registro Electrónico de la JCCM, hasta el día 1de Octubre.

Se ruega que se envíen escaneadas por la Administración al e-mail del CERSYRA: [cersyra@jccm.es](mailto:cersyra@jccm.es) para ponernos en contacto con los alumnos.

**Importante: que email y el teléfono se entienda bien.**

**(\*)** 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".

