



**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** **PROGRAMA**

**Día 23 de octubre de 2018:**

### **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 24 de octubre de 2018:**

### **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 25 de octubre de 2018:**

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

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

---

**Lugar de celebración:** **Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo (CIAPA-IRIAF)**. Camino San Martín, s/n. 19180 MARCHAMALO (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](mailto:aaventin@jccm.es). Teléfono: 949 888619

**MÁXIMO 20 PLAZAS\***

**Presentación de solicitudes** (Anexo XI), 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, hasta el día **10 de octubre de 2018**.

*\*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.*