

Programa del Curso - Taller

“Calidad de la Canal y Cortes de Ovino”

Objetivo del curso: al finalizar el curso el asistente será capaz de identificar razas de tipo carnicero, relacionar la nutrición con la calidad de la carne, observar características raciales en las canales, hacer la evaluación de la calidad de la canal, identificar puntos de calidad y selección de canales con mayor rendimiento, así como procesar en cortes las canales para su consumo o venta.

Dirigido a: productores de ovinos, carniceros, procesadores de carne, chefs, cocineros, técnicos pecuarios, Ingenieros Agrónomos, Médicos Veterinarios Zootecnistas y Estudiantes del área agropecuaria.

Periodo: del 2 al 6 de octubre, 2023

Lugar: Instituto Tecnológico del Valle de Morelia (ITVM) - Taller de Carnes (presencial)

Modalidad: Mixto (virtual y presencial)

Programa de actividades			
Día 1	Actividad	Ponente y lugar	Horario
Presencial/ virtual 2/10/2023	Registro	Asistentes	08:00-09:00
	Inauguración y bienvenida	Director del ITVM y autoridades de las instituciones organizadoras	09:00-09:30
Moderadora: María Guadalupe Nuncio Ochoa			
Día 1	Ponencia/actividad	Ponente y lugar	Horario
Virtual 2/10/2023	Efecto de la nutrición sobre la calidad de la carne en ovinos	Rolando Rojo Rubio, UAEM.	09:30-10:30
	Tecnologías de clasificación y evaluación cualitativa de canales ovinos	Roberto San Julián, INIA Uruguay, línea	10:35-11:35
	Bienestar animal de ovinos comerciales, durante el transporte y su efecto en la calidad de la canal y carne	Ingnacio A. Domínguez Vara, UAEM	11:40- 12:40
Día 2	Ponencia/actividad	Ponente y lugar	Horario
Virtual 3/10/2023	Evaluación de corderos raza Katahdin y cruzas Katahdin-Dorper Negro y Katahdin-Dorper Blanco.	Diana Lucía Sánchez Solorio, ITVM.	09:00- 09:30
	Mercado de la carne ovina	Jaime Mondragón, UAEM.	09:35-10:35
	Características asociadas a la calidad de la carne ovina	Santiago Luzardo, INIA Uruguay, línea	10:40- 11:40

Moderadora: Marcela García Guzmán				
Día 3	Práctica/actividad	Ponente y Lugar		Horario
4/10/2023	Sacrificio de los ovinos y obtención de las canales; medición del peso caliente y pH45	Jaime Mondragón, UAEM	Taller de carnes del ITVM	8:00- 18:00
Recesos		11:00 – 11:30 y 15:00 -15:30		
Día4	Práctica/actividad	Ponente	Lugar	Horario
5/10/2023	Evaluación de la calidad de la canal ovina (peso frío canal, rendimientos, medidas morfométricas, grados GR, pH24, color, área del ojo de chuleta, índice de compacidad cárnica, entre otros)	Jaime Mondragón, UAEM	Taller de Carnes ITVM	08:00-18:00
Recesos		11:00 – 11:30 y 15:00 -15:30		
Día 5	Práctica/actividad	Ponente	Lugar	Horario
6/10/023	Cortes de cordero: cortes primarios y secundarios	Luis A. Rojas Sandoval, CBTA 233; Jaime Mondragón, UAEM	Taller de Carnes ITVM	08:00-11:00
	Preparación de cortes de cordero de acuerdo a sus características de cocción	Cheff. Alejandro González Coria CBTA 233	Taller de Carnes ITVM	11:00 -13:00
	Clausura y entrega de constancias: autoridades de las instituciones organizadoras			13:00- 13:30
	Almuerzo de cierre del curso			13:30

Comité organizador:

Tecnológico Nacional de México/Instituto Tecnológico del Valle de Morelia

- María Guadalupe Nuncio Ochoa maria.no@vmorelia.tecnm.mx
- Marcela García Guzmán

Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, URUGUAY

- Marcia del Campo

Centro Universitario - UAEM Temascaltepec

- Jaime Mondragón

Centro de Bachillerato Tecnológico Agropecuario 233

- Luis A. Rojas Sandoval

Cuota de recuperación:

- \$100.00 solo parte teórica, \$600.00 teoría y práctica (incluye ponencias, taller de cortes y degustación).

Pago por depósito o transferencia bancaria a la clabe interbancaria: 012470015938067100

Registro en el siguiente link: <https://forms.gle/1SBSQCskGfG47sfw6>