



INSTITUTO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE JALISCO FICHA TÉCNICA

ESPECIALIDAD: PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRE DEL CURSO: PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL
HORAS/CURSO: 360 HORAS
CLAVE: 10-01-02

CAMPO LABORAL.-

El autoempleo es muy frecuente en esta área, sobretodo en su forma familiar, la pequeña industria es otra posibilidad de empleo dado su costo menor y sobretodo en cuanto ofrece la misma o mayor calidad en sus productos.

REQUISITOS.- Ninguno

OBJETIVO GENERAL: Las habilidades adquiridas por el egresado, mismas que constituyen los subobjetivos de aprendizaje del curso Preparación y conservación de alimentos de origen animal son: Identificar y usar material y equipo para la conservación de alimentos, identificar y realizar cortes de carnes, preparar y conservar carnes en trozo, preparar y conservar patas en escabeche, preparar y conservar embutidos, identificar características y tipos de pescados, preparar y conservar pescado en escabeche, seco y ahumado; preparar y conservar sardina y atún, pasteurizar y estandarizar la leche, preparar y conservar productos dulces y envinados a base de leche, preparar y conservar quesos, así como preparar y conservar mantequilla, crema y yoghurt.

CARGA HORARIA	DESGLOSE DE TEMAS
10	1. Identificar y usar material y equipo para la conservación de alimentos
20	2. Identificar y realizar cortes de carnes
40	3. Preparar y conservar carnes en trozo
10	4. Preparar y conservar patas en escabeche
80	5. Preparar y conservar embutidos
10	6. Identificar características y tipos de pescados
30	7. Preparar y conservar tipos de pescado en escabeche, seco y ahumado
20	8. Preparar y conservar sardina y atún
20	9. Pasteurizar y estandarizar la leche
50	10. Preparar y conservar productos dulces y envinados a base de leche
40	11. Preparar y conservar quesos
30	12. Preparar y conservar mantequilla, crema y yogurt

MATERIAL / HERRAMIENTA		
<ul style="list-style-type: none"> • Hilo cáñamo. • Charola de unicol • Charola • Sartén grande. • Hacha • Tabla de madera • Esquemas de cerdo y res • Bata • Cofia • Cubrebocas • Aguja hipodérmica • Azúcar cura premier • Hielo triturado • Sabor a pollo • Listas y esquemas de diferentes especies de pescado • Papel china 	<ul style="list-style-type: none"> • Lista de indicadores para determinar que el pescado está fresco • Listado de características que determinan el buen estado de la leche • Azul de metileno • Cazo de cobre • Grasa de leche acidificada • Leche en polvo • Leche pasteurizada • Leche condensada • Leche evaporada • Leche bronca • Manual de mantenimiento y uso de la pasteurizadora • Papel celofán 	<ul style="list-style-type: none"> • Churrera • Maizena • Azúcar glas • Miel Karo • Canela en polvo • Mantequilla • Canasta de mimbre estéril • Sal de ajo • Sal de cebolla • Leche blanca ácida • Epazote • Jamón picado • Cultivo láctico • Mermelada • Vasos de plástico con tapa • Esencias





INSTITUTO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE JALISCO FICHA TÉCNICA

MATERIAL / HERRAMIENTA		
<ul style="list-style-type: none"> • Autoclave vertical (40lt.) • Estufon múltiple • Estufa doble • Unidad completa para pasteurización de leche para usesemi-industrial (pasteurizadora) • Enfriador de placas • Llenadora – tapadora de botellas • Equipo de esterilización • prensas • Moldes para quesos • Batidora-amasadora de mantequilla • Liras • Descremadora • Ahumador de carne • Balanza analítica • Bascula granataria ohaus • Mesa de lavado con tarjas • Exhauster para esterilización • Espumadera de aluminio • Refrigerador de 30 ft3 tipo capfce vertical • Congelador • Molino para carnes • Marmita de volteo de 60 litros capacidad • Estufa de incubación para yoghurt • Licuadora • Termómetro. • Túnel de esterilización • Refractómetro • Densímetro • Molino de especias • Moldes para mantequilla • Potenciómetro • Rebanadora • Embutidora • Agua • Grasa de cerdo • Zanahorias • Aceite vegetal. • Puré de tomate. 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de cerdo • Carne res • Patas de cerdo • Lardo • Bolsa termo-resistente con capacidad de 3 kgs. • Hamine • Sal de praga • Accoline • Azúcar • Aceite de oliva • Vinagre • Chile huajillo • Chile ancho • Clavo • Laurel • Tomillo • Cominos • Pimienta blanca y negra • Oregano • Mejorana • Ajo • Cebolla • Sal • Cabeza de cerdo • Sangre fresca de cerdo • Pala de madera • Entre cot americano (borro) • Colorante vegetal • Panzas de cerdo • Hígado de cerdo • Funda para el paté • Cacahuete • Hierbabuena • Funda para salami • Funda artificial para salchicha • Condimento California • Chiles cuaresmeños • Frascos estériles • Tela de alambre • Molde de antimonio • Malla o stokinette • Tripa natural para chorizo • Salox • Cronómetro o reloj 	<ul style="list-style-type: none"> • Condimento fino • Buen sabor • Ascorbato de sodio • Benzoato de sodio • Sabor humo • Ligador • Condimento para salchicha • Nuez moscada • Flor de macis • Condimento para queso de puerco • Cuajo • Cloruro de calcio • Bicarbonato de sodio • Leche • Nueces • Vainilla • Canela • Huevo • Alcohol de caña • Molde prensa para embutir • Jerez • Manta • Crema • Olla de acero inoxidable • Cuchillo con mango de acero inoxidable • Probeta graduada para 100ml 250ml. y 500ml. • Bureta • Pipetas • Capacillos no. 1 • Hidróxido de sodio 0.1N • Fenoftaleina • Recipientes de diferente capacidad • Bitácora • Formulaciones para preparación y conservación de alimentos • Tazón • Fundas para cocimiento • Chile pimentón • Leche agria • Cuchara de peltre • Papel parafinado • Pescado de diferentes especies.