

Título	Curso de asados de cero a experto
Modalidad de la formación	Presencial
Frase de enganche	Conviértete en un experto en asados identificando cortes y formas de asar carnes.
Elementos para considerar en la imagen gráfica del programa	Cortes de carne a la parrilla y al barril. Guarniciones que sirven para asar y acompañar una parrillada. Colores vivos y alusivos a la carne. Preparaciones sencillas pero muy bien presentadas.
Unidad académica responsable	Programa de nutrición y dietética. Fundación Universitaria María Cano.
Elementos de entrada para el diseño y desarrollo del programa	Necesidad por aprender varias técnicas de asado para sorprender a familiares y amigos. Necesidad por identificar cortes que se pueden introducir en la parrilla diferenciando su valor económico. Métodos de asado con enfoque Nutricional. Integrar técnicas de asado y el conocimiento nutricional.
Presentación o justificación	Se propone el desarrollo de un taller de asados enfocado en la identificación de diferentes cortes de carne tanto de res, cerdo y pollo con valor nutricional y que se pueden ajustar a la parrilla pensando en tiempos y temperaturas de asado. Conocer técnicas de cocción al barril, a la plancha y a la parrilla, bajo conceptos de conocimiento nutricional y de la tecnología de las carnes. El programa se fundamenta en la necesidad de personas del común por aprender métodos de asado, guarniciones y porque no, frutas y postres que se puedan implementar a la parrilla con el enfoque nutricional, identificando en cada uno de los alimentos, contenido proteico, de carbohidratos y lípidos. Se explicará de manera clara como hacer un buen asado sin necesidad de la parrilla último modelo, incluso con utensilios como sartenes buscando términos ideales en los diferentes cortes de carne.
Objetivos	Brindar herramientas prácticas para la elaboración de un buen asado bajo diferentes técnicas. Objetivos específicos Diferenciar cortes de la res propicios para el asado. Fomentar el uso de otras carnes, tanto de cerdo y pollo un poco más económicas y con alto valor sensorial y nutricional. Conocer técnicas como el barril, la parrilla y la plancha. promover el uso de vegetales y frutas en los asados para ayudar a la alimentación balanceada. Optimizar tiempos de cocción sin acabar con el contenido nutricional ni sensorial de los alimentos.

	aprender técnicas de marinado, adobado para las carnes que se usan habitualmente en los asados. identificar la manera adecuada de salar las carnes utilizando las sales que se encuentran en el mercado.
Estructura del programa - Contenidos	Día 1 (5 horas aproximadamente) Teoría. Obtención y clasificación de la carne. Contenido nutricional de las carnes. Métodos de asado y preparación de la parrilla, barril. Iniciación en el asado, como prender de manera más amigable con el ambiente y efectiva los equipos que se usan para los asados. Salado, ¿antes durante o después del fuego? Guarniciones, ¿qué son y cómo se usan en la parrilla - barril? Salsas que se usan habitualmente en la parrilla. Día 2 (5 horas aproximadamente) Práctica sobre los conocimientos adquiridos considerando todo lo anterior y si algún asistente quiere conocer algo más.
Modalidad y metodología	Metodología teórico - práctica demostrativa, desarrollada mediante: Explicación clara de cada ítem del contenido. Demostración paso a paso de todos los puntos anteriormente mencionados. Recomendaciones prácticas para reducir el contacto con el humo. Espacio de interacción y resolución de preguntas.
Público objetivo	Personas del común, administrativos, padres, madres y docentes que quieran aprender del maravilloso mundo del asado.
Duración del programa	10 horas divididas en dos sesiones, una netamente teórica y otra netamente práctica o incluso híbridas, es decir, teórico prácticas en ambas.
Competencias	Identifica cortes de carne adecuados para los asados. Aplica principios básicos de alimentación saludable y nutrición. Optimiza recursos en la preparación de los asados. Toma decisiones importantes para el control del fuego. Promueve el uso de proteína animal alternativa a la res al igual que vegetales en la parrilla o barril.
Fechas de inicio y finalización del programa	Por definir
Días y horas de la formación	Por definir
Certificación	Certificado de participación emitido por la Fundación Universitaria María Cano.

SÍNTESIS DE PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA
Vicerrectoría de Extensión y Proyección Social

Costo de la formación por persona	Costo para público externo \$380,000 Egresados: \$304,000 Estudiantes y Administrativos: \$323,000
Profesores, docentes, conferencistas o tutores del programa	Zootecnista, Especialista y Magíster en ciencia y tecnología de los alimentos, Docente de cátedra de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia y propietario de La Cocina de José. Encargado de la ejecución teórico práctica.
Bibliografía para este programa	Fu Y, Zhang Y, Soladoye OP, Aluko RE. 2020; Maillard reaction products derived from food protein-derived peptides: Insights into flavor and bioactivity. Crit Rev Food Sci Nutr. 60:3429-3442 Dinh TT, To KV, Schilling MW. 2021; Fatty acid composition of meat animals as flavor precursors. Meat Muscle Biol. 5:34 Begic M, Ganic A, Forto A, Krvavica M. 2022; Volatile flavour compounds of herzegovinan dry smoked goat meat. Poljopr Sumar. 68:255-275 Tomado de internet. https://www.infobae.com/tendencias/2018/10/22/la-ciencia-del-asado-por-que-es-tan-delicioso-y-que-sucede-con-la-carne-en-la-parrilla/ MinSalud Colombia. (s. f.). ¿Qué es una alimentación saludable? Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/paginas/que-es-alimentacion-saludable.aspx Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud. (s. f.). Alimentación saludable. https://www.paho.org/es/temas/alimentacion-saludable
Elaboración, revisión, aprobación y validación del diseño y desarrollo del programa	Elaboró: José Alfonso Cardona Hincapié, docente postulante del taller. Revisó: Sandra Ivonne Pérez Sierra. Revisó: Melany Giraldo Marín, líder Formación Continua Aprobó: Paola Rueda López, Vicerrectora Extensión y Proyección Social

Sea seleccionada la modalidad teórico - práctica o híbrida, es indispensable contar con el espacio propicio para tal fin, considerando que se tendrán horas teóricas (contar con video beam). Además se debe contar con áreas

SÍNTESIS DE PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA
Vicerrectoría de Extensión y Proyección Social

de trabajo apropiadas, disponibilidad de utensilios básicos y el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPM), así como el uso de elementos de protección personal durante el desarrollo del taller. La cocina de José, se compromete a disponer parrillas, barriles y materia prima cárnica y vegetal para la parte práctica, de manera que se propicie un ambiente de participación e interacción por parte de los asistentes al taller.

Fecha del cambio	Cambio realizado	Justificación del cambio	VB de quien aprueba el cambio