



ESCUELA DE CARNICEROS

Junio 2019

SEDE: INSTALACIONES INSTITUTO GASTRONOMICO DE AGUASCALIENTES



ESCUELA DE CARNICEROS. BOVINO Y PORCINO.

INTRODUCCIÓN.

Programa de conferencias y talleres práctico-demostrativos en sitio en donde el asistente aprenderá la diversas técnicas de corte de la canal en bovinos y cerdos, optimizando su uso. La escuela de carniceros está apoyada y respaldada por U.S. MEAT EXPORT FEDERATION (USMEF) institución americana de gran renombre en el sector cárnico internacional.

OBJETIVO GENERAL.

Adquirir las habilidades prácticas para la elaboración de diferentes cortes de carne de bovino y cerdo, teniendo en cuenta siempre el aprovechamiento máximo de la canal, así como el correcto manejo de los utensilios, la destreza del carnicero y la perfección en los cortes que demanda el mercado.

ALCANCE DEL CURSO.

Al terminar el taller los participantes sabrán identificar cada parte de la canal del cerdo y del bovino, desde el despiece y deshuese básico, hasta la elaboración de diversos cortes especializados de alta demanda en el mercado de consumo, tanto comercial como gastronómico.

PERFIL DEL ASISTENTE.

Pequeños productores, industrializadores de carne, carniceros y chefs especializados que desean aprender a profundidad el proceso de despiece, deshuese y corte de la carne de Res y de Cerdo, desde los tradicionales hasta los de nueva demanda.

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

CARNE DE RES.	JUEVES 20
De 10:00 a 13:00 horas. Atributos de calidad de la carne de res que el consumidor está demandando. Cortes primarios de res. (Despiece y deshuese básico). Cortes porcionados de res. (Especializados) <ul style="list-style-type: none">• Flat iron.• Ranch steak.• Denver steak.• Delmonico steak.• Diezmillo Prime rib.• Merlot steak.• Tip del Centro steak.• Osso Bucco de Res.• Entre otros.	  
De 13:00 a 14:00 horas. RECESO.	
De 14:00 a 16:00 horas. Degustación de cortes de res a la parrilla.	
CARNE DE CERDO.	VIERNES 21
De 10:00 a 13:00 horas. Consideraciones en la carne de cerdo. Cortes primarios de cerdo. (Despiece y deshuese básico). Especificaciones de carne de cerdo para procesos. Cortes porcionados de cerdo. (Especializados) <ul style="list-style-type: none">• Chuleta del 7 y O• Boston butt steak• Pork loin chops bone in• Pork Loin chops boneless.• Entre otros.	  
De 13:00 a 14:00 horas. RECESO.	
De 14:00 a 16:00 horas. Degustación de cortes de cerdo a la parrilla.	

INSTRUCTOR: Ing. Luis Ángel Pachuca González, USMEF.

LUGAR: IGA Av Héroe de Nacozari No. 2428, Residencial del Parque, CP 20277 Aguascalientes, Ags.

COSTO \$ 2'500.00 MXN.
Por persona.

CUPO LIMITADO A 30 personas.
El costo de la inscripción incluye: Acceso al curso, constancia de participación, memoria del evento, materiales a utilizar, equipos y materias primas.

INFORMACIÓN PARA REALIZAR TU PAGO:

DATOS BANCARIOS:

- **Beneficiario:** Instituto de la carne y de la Leche. A.C.
- **Institución Bancaria:** Banco Mercantil del Norte. BANORTE.
- **Sucursal:** 0865 Aguascalientes Madero.
- **Dirección del beneficiario:** Calle 16 de septiembre #109. Zona Centro. C.P. 20000. Aguascalientes, Ags. México.
- **Número de Cuenta:** 0871531333
- **Clabe Interbancaria:** 072 0100 0871531333 2
- **R.F.C.:** ICL 130226 DJ4

PARA PAGOS INTERNACIONALES:

Banco Intermediario:
The Bank of New York
ABA 021000018
SWIFT IRVTUS3N
Domicilio banco Intermediario:
One Wall Street
New York City, N.Y. 10286
United States
Cuenta interbancaria:
8901003158

Banco Pagador
Banco Monex S.A.
SWIFT MONXMXMM
Beneficiario final:
ALTIMAX DE MEXICO S DE RL DE CV
Cuenta: 2972735
Clabe: 112180000029727350
Domicilio: Calle 16 de septiembre 109
Zona Centro CP 20000
Aguascalientes, Ags. México.
RFC AME 041215 P4A

¿CÓMO REALIZAR TU INSCRIPCIÓN?

SIGUE ESTOS SENCILLOS PASOS

1

ELIGE TU CURSO.

Consulta nuestros programas de cursos disponibles y elige el que mejor se adapte a tus necesidades. Recueda revisar perfectamente fechas y horarios. Además, asegúrate de que aún haya lugares disponibles para el curso, comunicándote al +52 449 1455262 Y 4491455261 con uno de nuestros asesores.

2

ELIGE TU PAQUETE.

Si así lo deseas, puedes elegir un paquete de los que tenemos disponibles, los cuales incluyen hospedaje ya sea para una o dos personas.

3

REALIZA TU PAGO.

En base a los paquetes y acceso que vayas a adquirir, realiza tu pago en cualquier sucursal BANORTE® con la información bancaria de la página anterior.

4

ENVÍA TU COMPROBANTE

Una vez realizado tu pago, deberás enviar una fotografía o scanner del comprobante de depósito al correo electrónico de contacto de tu asesor, en el mensaje deberás incluir los siguientes datos:

- Nombre(s) completos del o los participantes en el curso.
- Institución o empresa a la que pertenecen.
- Dirección completa. (Incluye ciudad, municipio y estado)
- Número de teléfono móvil de los inscritos.
- Correo electrónico de los inscritos.

PARA SOLICITAR FACTURA es importante enviar (de preferencia) la carátula de la cédula oficial de tu Registro Federal de Contribuyentes, o en su defecto los siguientes datos precisos:

- Razón social.
- Clave del R.F.C.
- Dirección completa. (Incluye CALLE / NÚMERO INTERIOR / NÚMERO EXTERIOR/ COLONIA/CODIGO POSTAL/LOCALIDADES/MUNICIPIO/ESTADO/PAIS).
- Forma de Pago (Transferencia, efectivo, cheque etc...) y Método de Pago(Parcialidades o Una sola exhibición).
- Uso de CFDI.

5

ESPERA TU CONFIRMACIÓN.

Por último, recibirás un correo electrónico con tu código de registro, confirmando tu inscripción y reservaciones. Además de tu factura. (en caso de requerirla)



INCALEC.

Instituto de la Carne y de la Leche. A.C.

Calle 16 de Septiembre #111. Zona Centro. Aguascalientes, Ags. México.

instituto.delacarneydelaleche@gmail.com

+52 449 1455262 y 67

