

ESCUELA DE EMBUTIDOS

MAYO 2019

ESCUELA DE EMBUTIDOS.

SISTEMA DE PROCESAMIENTO TRADICIONAL E INDUSTRIAL.

INTRODUCCIÓN.

Las Escuelas de Embutidos, son capacitaciones teórico-prácticas en las que se dan a conocer los procesos tradicionales e industrializados en la elaboración de diversos embutidos como lo son: Chorizo español, Longaniza, Queso de Puerco, chistorra, jamón cocido, chuleta ahumada, entre otros más.

OBJETIVO GENERAL.

Generar un contraste de las técnicas tradicional e industrial, para que el asistente pueda apreciar las diferencias en cuanto a sabor, textura, terminados, tiempo de elaboración y rentabilidad de ambos procedimientos, teniendo así la opción de trabajar en su negocio sobre la que mejor se adapte a sus necesidades.

PERFIL DEL ASISTENTE.

Pequeños productores, industrializadores de la carne y carniceros que desean aprender procesos básicos de elaboración de embutidos y, de esa forma, comenzar a darle un valor agregado a la carne.

PROCESO TRADICIONAL.

Objetivo específico:

Mostrar el método de elaboración de embutidos a través de procedimientos tradicionales o convencionales, sin uso de fórmulas o aditivos sintéticos o colorantes artificiales, ni unidades integrales, sino por medio de la utilización de ingredientes naturales y condimentos caseros. Utilizando además procesos manuales y equipamiento básico.

Alcance:

Al finalizar el curso, el asistente conocerá la forma de preparar cuatro clases de embutidos diferentes utilizando ingredientes y utensilios convencionales. Abarcando desde la selección de las materias primas hasta la degustación del producto, siendo un diferenciador básico en la selección de productos 100% naturales ofrecidos al consumidor.

PROCESO INDUSTRIAL.

Objetivo específico:

Mostrar el método de elaboración de embutidos a través de procedimientos industriales, con el uso de fórmulas, aditivos y colorantes artificiales, además de unidades integrales. Utilizando equipamiento especializado para producciones en serie eficientizando procesos y agilizar tiempos de entrega.

Alcance:

Al finalizar el curso, el asistente conocerá la forma de preparar cuatro clases de embutidos diferentes utilizando, fórmulas y equipamientos industriales básicos. Abarcando desde la selección de las materias primas, descripción de la maquinaria a utilizar hasta la degustación del producto, obteniendo productos diferenciados que permitan lograr competitividad al reducir costos en procesos productivos logrando productos de calidad en menores tiempos de procesamiento.

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

JUEVES, 23 MAYO	
De 10:00 a 16:00 hrs.	CHORIZO ARGENTINO (Tradicional)
	SALCHICHA DESAYUNO (Tradicional)
	QUESO DE PUERCO (Tradicional)
	CHULETA AHUMADA. (Parte 1).
	TOCINO . (Parte 1)
VIERNES, 24 MAYO	
De 10:00 a 16:00 hrs.	CHULETA AHUMADA. (Parte 2).
	TOCINO. (Parte 2).
	CHORIZO ARGENTINO (Industrial). SALCHICHA DESAYUNO (Industrial)
	QUESO DE PUERCO (Industrial).
	EMBUTIDOS A LA PARRILLA.

INSTRUCTOR: Chef. Anuar Omar Mena

LUGAR: Instituto de la Carne y de la Leche. A.C. (INCALEC). Calle 16 de septiembre. Zona Centro. Aguascalientes, Ags. Mx.

COSTO \$ 2'500.00 MXN.
Por persona.

CUPO LIMITADO: 15 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 1455261 y 62 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, deberas enviar una fotografía o scanner del comprobante de depósito al correo indicado de tu asesor, en el mensaje deberás incluir los siguientes datos los cuales deberas llenar en la Solicitud de Participante Correspondiente, en la cual deberás capturas la siguiente información (llenar 1 por participante):

- 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.
- Demás datos que se requieran en la propia solicitud

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/LOCALIDAS/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.



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 4491455261 y 62

