

ESCUELA DE PARRILLEROS

ENERO 2018



ESCUELA DE PARRILLEROS. PESCADOS Y MARISCOS

INTRODUCCIÓN.

Las Escuelas de Parrilleros son capacitaciones teórico prácticas en las que se dan a conocer formas alternativas y complementarias para mejorar la calidad de la carne al momento de la cocción en parrillas, conociendo las características de la carne, tipos de parrilladas, textura, sabor y la preparación de la carne y marinados para cocción.

OBJETIVO GENERAL.

El asistente conocerá las diferentes temperaturas estándar para la cocción de proteínas de pescado y mariscos así como complementos; nuevas tendencias aplicables en negocios cárnicos para obtener mejores resultados dando valor agregado a través de la cocción en parrillas.

ALCANCE DEL TALLER.

El curso abarcará desde las generalidades de la carne, marinados e instrumentos a utilizar, hasta las diversas herramientas de preparación, culminando con las técnicas de cocción, tipos de terminados en proteínas y manejo de las temperaturas.

PERFIL DEL ASISTENTE.

Público en general, pequeños productores, industrializadores de la carne de cerdo y cordero, carniceros y demás interesados en incursionar en el tema de la cocción de carne, los cuales buscan el mismo objetivo, emprender un modelo de negocio.

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

VIERNES, 26 ENERO

De 10:00
a 12:00
hrs.

Características y Generalidades de los pescados y mariscos.



Temperaturas Seguras de Cocción.

De 12:00
a 16:00
hrs.

Parrillas con grill al carbon vs gas
Otros tipos de parrillas para utilizar



Activos y Sales, ingredientes básicos para marinar

De 12:00
a 16:00
hrs.

Preparación de marinados especiales



SÁBADO, 27 ENERO

De 10:00
a 11:00
hrs.

Preparación de la parrilla.

Parrillado de pescados grandes y pequeños



De 11:00
a 13:00
hrs.

Parrillado de filetes y steak de pescado

De 13:00
a 15:00
hrs.

Parrilla de camarones
Camarones envasados



De 12:00
a 15:00
hrs.

Parrilla de Vegetales
Ahumado y preparación para mesa

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. (Preventa \$ 2,000.00 antes 15 Julio 2017)
El costo de la inscripción incluye: Acceso al curso, constancia de participación, memoria del evento, materiales a utilizar, equipos y materias primas.

PARA TU MAYOR COMODIDAD INCALEC® CUENTA CON PAQUETES DE HOSPEDAJE QUE SE AJUSTAN A TUS NECESIDADES.

PAQUETES DE HOSPEDAJE.

1 Persona	2 Noches de hospedaje en habitación sencilla.	+	1 Acceso a escuela de parrilleros.	por \$ 4'460.00 mxn
2 Personas	2 Noches de hospedaje en habitación doble.	+	2 Accesos a escuela de parrilleros.	por \$ 6'960.00 mxn

Las dos noches de reservación son consideradas a partir del jueves 27 y viernes 28 de Julio. Saliendo la mañana del sábado 29. No incluye alimentos.

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 0
- **R.F.C.:** ICL 130226 DJ4

PARA PAGOS INTERNACIONALES:

- **SWIFT/BIC:** MENOMXMTXXX
- **ABA/Routing:** 021-000-021

¿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 1455267 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:

- 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/LOCALIDAS/MUNICIPIO/ESTADO/PAIS).
- Método de Pago (Efectivo, Cheque, etc), en el caso de Transferencia Electrónica

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

+52 449 1455267

 **INCALEC**[®]
INSTITUTO DE LA CARNE Y DE LA LECHE AC