INCALEC

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

ESCUELA DE EMBUTIDOS

21 y 22 MARZO 2024

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, Chorizo argentino, Longaniza, Salchichas, Salami, Tocino, Jamón cocido, Queso de puerco, Chistorra, Morcilla, 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, público en general que desee incorporarse a este eslabón de la cadena productiva, estudiantes, maestros, industrializadores de la carne con proposito de extender su línea de productos y carniceros que desean aprender procesos básicos de elaboración de embutidos para 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 el proceso y equipo requerido para preparar embutidos utilizando ingredientes y utensilios convencionales. Abarcando desde la selección de las materias primas hasta la degustación del producto, siendo un diferenciador básico en la seleccion 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 los distintos embutidos programados; utilizando, fórmulas, técnicas y equipamiento industrial básico. 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 y calidad en menores tiempos de procesamiento.

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

EMBUTIDOS TRADICIONAL — JUEVES 21 MARZO

De 10:00 a 16:00 hrs.

JAMÓN (Parte 1)
Tradicional e industrial

CHULETA AHUMADA (Parte 1)
Tradicional e industrial

TOCINO (Parte 1)
(Tradicional e industrial)

LONGANIZA Y
CHISTORRA (tradicional)

SALCHICHA FRANKFURT
(Tradicional)

EMBUTIDOS INDUSTRIAL — VIERNES 22 MARZO

De 10:00 a 16:00 hrs.

CHULETA AHUMADA Y TOCINO
(Parte 2) Tradicional e industrial

JAMÓN (Parte 2)
Tradicional e industrial

LONGANIZA Y
CHISTORRA (Industrial).

SALCHICHA FRANKFURT
(Industrial).

DEGUSTACIÓN DE EMBUTIDOS

INSTRUCTOR: Ing. Raúl Zanella Sáenz, Especialista en Cárnicos

LUGAR: Instituto de la Carne y de la Leche. A.C. (INCALEC). Calle 16 de septiembre No. 111 Zona Centro. Aguascalientes, Ags. Mx.

COSTO $ 3'900.00 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.

Recueda revisar perfectamente fechas y horarios en el presente documento; asegúrate de que aún haya lugares disponibles para el curso, comunicándote al +52 449 8066676 o bien con uno de nuestros asesores que le esta dando seguimiento a tu participación, completa la información solicitada en tu solicitud de inscripción y sigue el procedimiento indicado.

2 ELIGE TU PAQUETE.

Si así lo deseas, puedes elegir un paquete que incluya hospedaje en hotel sede que tenemos disponible para tu servicio y comodidad, los cuales incluyen hospedaje ya sea para una o dos personas. (pregunta a tu asesor sobre el tema).

3 REALIZA TU PAGO.

En base al paquete 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 Correpondiente, 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, en caso de requerirlo, confirmando tu inscripición y reservaciones. Además de tu factura (si es que la solicitaste).

INCALEC.

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

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

informes@incalec.org

+52 449 8066676

INCALEC

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