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

ESCUELA DE CARNICEROS

09 Y 10 ABRIL 2024

SEDE: INSTALACIONES INSTITUTO DE LA CARNE Y DE LA LECHE AC

ESCUELA DE CARNICEROS.

CERDO Y CORDERO.

INTRODUCCIÓN.

Adentrarse en el mundo de la carniceria para muchos interesados y un reto para quienes ya pertenecen a este selecto grupo; con ello el presente programa de conferencias y talleres prácticos en sitio en donde el asistente aprenderá la diversas técnicas de corte de la canal en cerdos y corderos asi como cortes especializados que demanda la situación actual de un mercado cambiante y exigente a nuevos productos, logrando para ello optimizar, suministrar y ofertar de manera adecuada la canal al máximo.

OBJETIVO GENERAL.

Adquirir las habilidades prácticas para la elaboración de diferentes cortes especializados de carne de cerdo y cordero, teniendo como parte primordial el aprovechamiento máximo de la canal así como el correcto manejo de los utensilios, la destreza del carnicero y la perfección en los cortes y productos que demanda el mercado cambiante.

ALCANCE DEL CURSO.

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

Para lograr el objetivo los participantes trabajarán directamente con una canal completa a fin de identificar fisicamente partes y piezas fundamentales en el proceso de cortes primarios y especializados para obtencion de productos de alta calidad (cortes americanos y por demanda).

PERFIL DEL ASISTENTE.

Pequeños productores, industrializadores de carne, carniceros, encargados de producción, calidad y nuevos productos, nuevas aplicaciónes, especialistas en nutrición, técnicos, empacadores, chefs especializados y público en general que desean aprender a profundidad el proceso de despiece, deshuese, cortes especializados y aprovechamiento de la canal de la carne de cordero y de cerdo, desde los productos tradicionales hasta los de nueva demanda.

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

CARNE DE CERDO. — MARTES 09 ABRIL

De 10:00 a 15:00 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)
  - Chuleta del 7 y O
  - Boston butt steak
  - Pork loin chops bone in
  - Pork Loin chops boneless.
  - Entre otros.

De 15:00 a 16:00 horas.

- Degustacion de cortes de cerdo a la parrilla.

CARNE DE CORDERO. — MIÉRCOLES 10 ABRIL

De 10:00 a 14:00 horas.

- Consideraciones en la carne de cordero
- Cortes primarios de cordero. (Despiece y deshuese básico).
- Especificaciones de carne de cordero para procesos.
- Cortes porcionados de cordero. (Especializados)
  - Denver steak
  - Ossobuco
  - Rack Francés
  - Silla, Filete
  - Entre otros.

De 14:00 a 16:00 horas.

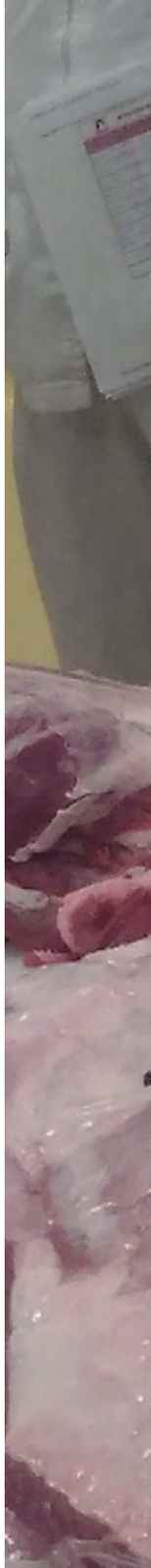
- Degustación de cortes de cordero a la parrilla.

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 $ 4'900.00 MXN. Por persona.

CUPO LIMITADO A 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 informacion solicitada en tu solicitud de inscripción y sigue el procedimiento indicado.

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. (Pregunta por la disponibilad y hotel sede a una cuadra del instituto)

3

REALIZA TU PAGO.

En base al/los paquete(s) y acceso que vayas a adquirir, realiza tu pago en cualquier sucursal BANORTE® o bien mediante transfernecia interbancaria 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 electronico de contacto de tu asesor, en el mensaje deberás anexar la solicitud la cual debe 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.

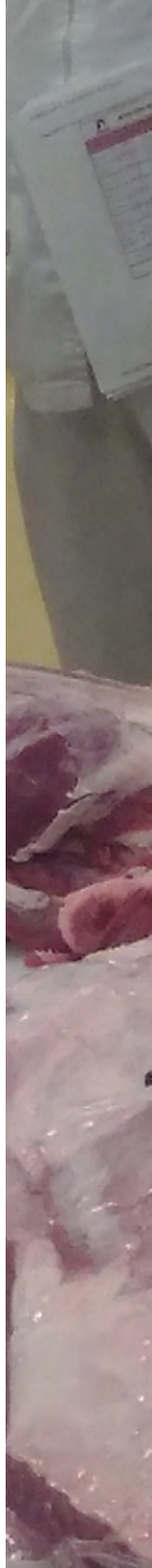
PARA SOLICITAR FACTURA es importante enviar (de preferencia) tu Constancia de Situacion Fiscal actualizada, o en su defecto los siguientes datos precisos:

- 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 y correo de referencia.

5

ESPERA TU CONFIRMACIÓN.

Por último, recibirás un correo electrónico con la confirmación y si lo requieres tu código de registro, confirmando tu inscripición y reservaciones. Además de tu factura (en caso de haberla solicitado) así como detalles para tu seguimiento.



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.