INCALEC

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

ESCUELA DE REESTRUCTURADOS

05 y 06 ABRIL 2024

ESCUELA DE REESTRUCTURADOS CÁRNICOS

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

PROTEÍNA DE RES, POLLO, CERDO Y PESCADO

INTRODUCCIÓN.

La Escuela de Reestructurados Cárnicos es una capacitación teórico-práctica en la cual se da a conocer una tecnología cárnica simple, práctica y de baja inversión para el aprovechamiento de recortes de carne y/o músculos de bajo valor comercial para que sean transformados en productos cárnicos de mayor valor y conveniencia para el consumidor como filetes, milanesas, medallones, fajitas, banderillas, etc. en lugar de ser destinados a la elaboración de carnes molidas, hamburguesas o chorizos por lo que el procesador de la carne tendrá además el beneficio de mejorar la rentabilidad del negocio.

OBJETIVO GENERAL.

Brindar al participante el conocimiento y las herramientas necesarias para el procesamiento de recortes de carne, músculos irregulares y/o de bajo valor comercial de las diferentes proteínas cárnicas (res, cerdo, cordero, pescado y aves) mediante la tecnología de reestructurados, así como del uso de coberturas con la finalidad de obtener productos de mayor calidad, variedad, sabor y textura para cumplir con las necesidades actuales del consumidor.

OBJETIVO ESPECÍFICO.

Aprovechar los recortes de carne, músculos irregulares y/o músculos de bajo valor comercial.

Lograr posicionar a los productos cárnicos reestructurados como una nueva opción, superior en textura y calidad a los productos obtenidos con carne molida y que tengan una preferencia y aceptación cercana a los filetes o cortes de carne frescos sin procesar.

PERFIL DEL ASISTENTE.

Pequeños productores, industrializadores de carne, especialistas en innovación, nuevos productos y nuevas aplicaciónes, carniceros, chefs especializados y emprendedores que desean aprender a profundidad el proceso así como las herramientas requeridas para eficientizar y desarrollar productos de mejor calidad con el aprovechamiento de la materia prima de la carne (recortes, residuos, músculos y cortes reestructurados) con la finalidad de obtener cortes gastronómicos y lograr maximización del rendimiento de las distintas proteínas cárnicas

Tecal
Tecnología Alimentaria

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

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

REESTRUCTURADOS CÁRNICOS — VIERNES 05 ABRIL

De 10:00 a 12:00 hrs. Teoría

Tecnología de Reestructurados Cárnicos (transglutaminasa y alginato)

De 12:00 a 17:00 hrs. Práctica

Reestructurado Proteina Pollo:
- Medallón de pollo, Pulpa reestructurada para milanesa, fajitas y trocitos.

Reestructurado Proteina Res:
- Medallón de res, Pulpa reestructurada para milanesa, fajitas y cubitos.
- Pulpa reestructurada para filetes.

Reestructurado Proteina Cerdo :
- Medallón de cerdo, Pulpa reestructurada para milanesa, fajitas y cubitos

Reestructurado Proteina Pescado:
- Medallón de pescado, Pulpa reestructurada para banderilla y fajitas

EVALUACIÓN Y DEGUSTACIÓN. — SABADO 06 ABRIL

De 10:00 a 15:00 hrs.

- Rebanado de medallones reestructurados.

- Obtención de milanesas, bisteces, fajitas, banderillas,cubitos, etc.
- Observaciones de mejoras en proceso, productos (textura, color, apariencia)

- Cocinado de productos frescos y sazonados.

DEGUSTACIÓN DE REESTRUCTURADOS CARNICOS

INSTRUCTOR: M.C. HÉCTOR MANUEL ROCHA DÍAZ, Especialista en cárnicos

LUGAR: Calle 16 de septiembre No. 111 Zona Centro. Aguascalientes, Ags. Mx.

COSTO $ 3'900.00 MXN. Por persona.

CUPO LIMITADO: 12 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

INFORMACIÓN GENERAL.

NOMBRE DEL CURSO:

Escuela de Reestructurados Cárnicos.

FECHA Y HORARIO:

05 y 06 de Abril 2024. De 10:00 a 16:00 hrs.

INSTRUCTOR:

M.C. Héctor Manuel Rocha Díaz, Especialista en cárnicos

LUGAR:

INCALEC
16 de Septiembre No. 109, Colonia Centro,
Aguascalientes, Ags. México.

¿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 REALIZA TU PAGO.

En base al número de acceso(s) y lugar(es) disponible(s) que vayas a adquirir, realiza tu pago en cualquier sucursal BANORTE® con la información bancaria de la página anterior.

3 ENVÍA TU COMPROBANTE

Una vez realizado tu pago, deberas enviar una fotografía o scanner del comprobante de depósito/pago al correo indicado de tu asesor, en el mensaje deberás anexar todos tus datos los cuales se recomienda llenar 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 (indispensable) la Constancia de Situación 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.

4 ESPERA TU CONFIRMACIÓN.

Por último, recibirás un correo electrónico con tu código de registro, en caso de requerirlo, confirmando tu inscripción y reservaciones. Además de tu factura (si es que la solicitaste).

INCALEC.
Calle 16 de Septiembre #111. Zona Centro.
Aguascalientes, Ags. México.
informes@incalec.org
www.incalec.org.org
+52 4498066676

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