

INCALEC

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

ESCUELA DE CARNICEROS

22 Y 23 AGOSTO 2024

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

ESCUELA DE CARNICEROS.

CORTES DE CERDO Y ELABORACIÓN DE ENCURTIDOS.

INTRODUCCIÓN.

Adentrarse en el mundo de la carnicería para muchos interesados es todo un reto y para quienes ya pertenecen a este selecto grupo una nueva oportunidad de negocio; con ello el presente programa de conferencias y talleres prácticos en sitio el asistente aprenderá la diversas técnicas de corte de la canal en cerdos así 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, teniendo como base 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 derivados que demanda el mercado cambiante.

ALCANCE DEL CURSO.

Al terminar el taller los participantes sabrán identificar cada parte de la canal del cerdo, desde el despiece y deshuese básico, hasta la elaboración de diversos cortes especializados y productos derivados como encurtidos (lengua, trompa, mascara, oreja y pata) 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 físicamente partes y piezas fundamentales en el proceso de cortes primarios y especializados para obtención de productos de

PERFIL DEL ASISTENTE.

Pequeños productores, industrializadores de carne, carniceros, encargados de producción, calidad y nuevos productos, nuevas aplicaciones, 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 cerdo, desde los productos tradicionales hasta los de nueva demanda.

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

CARNE DE CERDO.

JUEVES 22 AGOSTO

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
- Corte vela, mariposa
- Pork loin chops bone, boneless.
- Cortes americanos
- Pork wings, entre otros.



De 10:00 a 15:00 horas.

Degustación de cortes de cerdo a la parrilla.



De 15:00 a 16:00 horas.

VALOR AGREGADO: ENCURTIDOS

VIERNES 23 AGOSTO

Generalidades de los Encurtidos
Propiedades y conservadores



Proceso de cocción y manejo de alimentos



De 10:00 a 15:00 horas.

Elaboración de :
OREJA, PATA Y TROMPA
CUERO, LENGUA Y MASCARA



RECOMENDACIONES Y TIPS PARA FERMENTADO



EVALUACIÓN Y RENDIMIENTO.



De 15:00 a 16:00 horas.

DEGUSTACIÓN DE ENCURTIDOS



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 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 información 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 disponibilidad 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 transferencia 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 electrónico 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 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/LOCALIDADES/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 inscripción 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.