



INCALEC

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

ESCUELA DE INYECCIÓN EN CÁRNICOS

21 Y 22 MAYO 2026

ESCUELA DE INYECCIÓN EN CÁRNICOS.

RENDIMIENTO, MARINADOS Y COCCIÓN.

INTRODUCCIÓN.

Las Escuelas de Inyección en Cárnicos, son capacitaciones teórico-prácticas en las que se dan a conocer las formas alternativas y complementarias para mejorar el rendimiento de las distintas proteínas cárnicas en su procesamiento a fin de destacar cualidades como suavidad, textura y sabor; maximizar su calidad al momento de la aplicación de un marinado, cocción en parrilla, etc. destacando características propias de la carne así como uso correcto por tipos de parrilla y preparación.

OBJETIVO GENERAL.

Dar a conocer las nuevas tendencias de ingredientes certificados para inyectados funcionales aplicables en negocios cárnicos y obtener mejores rendimientos, dando valor agregado a los productos que demanda el mercado, además de conocer los diferentes tipos de marinado utilizados de acuerdo al tipo de proteína así como complementos necesarios para los diferentes tipos de cocción y preparación.

ALCANCE DEL TALLER

El curso abarcará desde generalidades de la carne, cortes especiales para consumo (general y gastronómico), funcionalidad de ingredientes e instrumentos a utilizar, herramientas/equipos de preparación e inyección, evaluación de rendimiento, técnicas/ tipos de cocción, tipos de terminados en carne, manejo de temperaturas y degustación.



INSCRIPCIÓN

\$ 4'490.00 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.

INSTRUCTOR: Chef Anuar Omar Mena, Pexchí Gastronomía Especializada

LUGAR: Instituto de la Carne y de la Leche. A.C. (INCALEC). Calle 16 de septiembre. Zona Centro. C.P. 20000 Aguascalientes, Ags. Mx.

PERFIL DEL ASISTENTE.

Productores interesados, industrializadores de la carne, carniceros, empacadoras, especialistas en innovación/aplicaciones/calidad/nuevos productos, parrilleros, chefs y demás interesados en incursionar en el tema de la carne con el fin de emprender un nuevo modelo de negocio.

PROGRAMA GENERAL.

PRIMERA PARTE

JUEVES, 21 DE MAYO

- De 10:00 a 12:00 horas.
1. Antecedentes.

2. ¿Por que inyectar la carne? y realmente ¿Cuál es su verdadera función?

3. Ingredientes ideales para inyectados.

4. Industria de ingredientes.

5. Mezclas y aplicaciones.

6. Tradicional vs industrial
- De 12:00 a 12:30 horas.
- RECESO

7. Tipos de Inyección (Funciones y fundamentos de inyectados).

8. Estandarización y aprovechamiento de proteínas cárnicas

9. Características y aplicación por tipo de proteína y corte

10. Tipos de marinadas.
 - Marinadas cortas, largas, crudas y cocidas.

11. Grasas y aceites.
 - Marinadas vegetales, para res, cerdo y cordero.

12. Opciones de rendimiento y funcionales.

13. Marinados al alto vacío.
-
- ### SEGUNDA PARTE
- VIERNES, 22 DE MAYO
- De 10:00 a 12:00 horas.

1. Tenderizadores y Salmueras.

2. ¿Qué son y cómo funcionan?

3. Efectos en la carne.

4. Mezclas ideales para aromatizar y saborizar.

De 12:00 a 12:30 horas.

RECESO

5. Porcentajes de inyección / peso.

6. Marinadas para tenderizar y para rendimiento

7. Efecto del sabor.

8. Inyectados:
 - Lomo ahumado , Chuleta ahumada.
 - Tocino ahumado.
 - Piezas comerciales/cortes especializados (cerdo, res y cordero).
 - Pollo

De 12:30 a 16:00 horas.

9. Rendimientos para marinados al alto vacío: Arrachera, Pollo y Cerdo.

10. Productos alternativos

11. Cocciones por procesos.

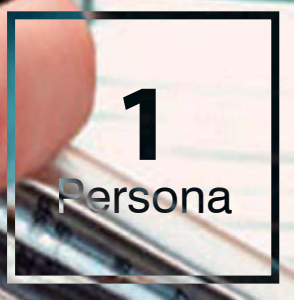
12. Activos y sales para parrilladas y sarten.

13. Temperaturas seguras (vapor/ cocción/sarten/parrilla/etc.)

14. Degustación y evaluación.

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 marinados.	por \$ 7'290.00 mxn
 2 Personas	2 Noches de hospedaje en habitación doble.	+	2 Accesos a escuela de marinados.	por \$ 12'290.00 mxn

Las dos noches de reservación son consideradas a partir del miércoles 20 y jueves 21 de mayo. Saliendo la mañana del viernes 22. Incluye desayuno en Hotel.

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

¿CÓMO REALIZAR TU INSCRIPCIÓN?

SIGUE ESTOS SENCILLOS PASOS

1

ELIGE TU CURSO.

Recuerda revisar perfectamente fechas y horarios en el presente documento; asegúrate de que aún haya lugares disponibles para el curso, comunicándote al +52 449 98066676 o bien con el asesor 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 y desayuno ya sea para una o dos personas. (Pregunta por la disponibilidad y hotel sede)

3

REALIZA TU PAGO.

En base al paquete ó 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 enviarnos una fotografía o scanner del comprobante de depósito a la dirección **de contacto de tu asesor**, en el mensaje deberás incluir la solicitud correspondiente con 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 y Clave del R.F.C.
- Dirección completa. (Incluye CALLE / NÚMERO INTERIOR / NÚMERO EXTERIOR/ COLONIA/CODIGO POSTAL/LOCALIDAD/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 la confirmación y si lo requieres tu código de registro, confirmando tu inscripción y reservaciones solicitadas, además de tu factura. (en caso de haberla solicitado)



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.