

INCALEC

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

A close-up photograph of a butchering process. In the foreground, a large, dark-handled cleaver with a silver blade is positioned over a large piece of raw meat. The meat is resting on a surface covered with a red, textured material. In the background, a person wearing a white shirt and a dark apron is working with another large piece of meat. The scene is set in a professional kitchen or butchery.

ESCUELA DE CARNICEROS

JULIO 2020

SEDE: INSTALACIONES ÁREA DE GASTRONOMIA UVM CAMPUS AGUASCALIENTES

UVM

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES®



ESCUELA DE CARNICEROS. CERDO Y BOVINO.

INTRODUCCIÓN.

Programa de conferencias y talleres práctico-demostrativos en sitio en donde el asistente aprenderá la diversas técnicas de corte de la canal en cerdos y bovinos, optimizando de manera adecuada su aplicación en la industria con el fin de aprovechar la canal al máximo. La escuela de carniceros está apoyada y respaldada por U.S. MEAT EXPORT FEDERATION (USMEF) institución americana de gran renombre en el sector cárnico internacional.

OBJETIVO GENERAL.

Adquirir las habilidades prácticas para la elaboración de diferentes cortes especializados de carne de cerdo y bovino, 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.

ALCANCE DEL CURSO.

Al terminar el taller los participantes sabrán identificar cada parte de la canal del cerdo y del bovino, 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.

PERFIL DEL ASISTENTE.

Pequeños productores, industrializadores de carne, carniceros, encargados de producción y chefs especializados que desean aprender a profundidad el proceso de despiece, deshuese, corte y aprovechamiento de la canal de la carne de Res y de Cerdo, desde los productos tradicionales hasta los de nueva demanda.

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

CARNE DE CERDO.		VIERNES 17
De 10:00 a 14:00 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) <ul style="list-style-type: none"> • Chuleta del 7 y O • Boston butt steak • Pork loin chops bone in • Pork Loin chops boneless. • Entre otros. 	
De 14:00 a 16:00 horas.	Degustación de cortes de cerdo a la parrilla.	
CARNE DE RES.		SABADO 18
De 10:00 a 13:00 horas.	Atributos de calidad de la carne de res Cortes primarios de res. (Despiece y	
	Cortes porcionados de res. (Especializados) <ul style="list-style-type: none"> • Delmonico steak. • Rib eye, T-Bone • Flat iron. • Ranch steak. • Denver steak. 	
De 13:00 a 14:00 horas.	RECESO.	
De 14:00 a 16:00 horas.	Degustación de cortes de res a la parrilla.	

INSTRUCTOR: Ing. Luis Ángel Pachuca González, USMEF.

LUGAR: UVM Blvd. Juan Pablo II No. 1144,
Colonia: Loma Bonita, C.P. 20200 Aguascalientes, Ags.

COSTO \$ 2'900.00 MXN.
Por persona.

CUPO LIMITADO A 20 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 1455262 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)

3

REALIZA TU PAGO.

En base a los paquetes 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, deberás enviar una fotografía o scanner del comprobante de depósito al correo electrónico de contacto de tu asesor, en el mensaje deberás 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) 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/LOCALIDADES/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. 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.

instituto.delacarneydelaleche@gmail.com

+52 449 1455262

INCALEC

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