

ESCUELA DE MARINADOS Y PARRILLA

ESCUELA DE MARINADOS Y PARRILLA.

PROCESO DE MARINADO, INYECTADO Y COCCIÓN.

INTRODUCCIÓN.

Las Escuelas de Marinados, son capacitaciones teórico-prácticas en las que se dan a conocer las formas alternativas y complementarias para mejorar el rendimiento de la carne en su procesamiento a fin de destacar cualidades como suavidad, textura y sabor así como mejorar la calidad de la carne al momento de la cocción en parrillas, conociendo las características de la carne, tipos de parrilladas y preparación de distintas proteínas.

OBJETIVO GENERAL.

Dar a conocer las nuevas tendencias de marinado e inyectado aplicables en negocios cárnicos y obtener mejores resultados, dando valor agregado a los productos que demanda el mercado además de conocer las diferentes temperaturas estándar para la cocción de proteínas así como complementos a través de la cocción en parrillas.

ALCANCE DEL TALLER

El curso abarcará desde las generalidades de la carne, cortes especiales para parrilla, marinados e instrumentos a utilizar, hasta los diversas herramientas de preparación, culminando con las técnicas de cocción, tipos de terminados en carne y manejo de las temperaturas.



\$ 3'400.00 MXN.
Por persona.

CUPO LIMITADO A 12 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.

Pequeños productores, industrializadores de la carne, carniceros, parrilleros, chefs y demás interesados en incursionar en el tema de la carne, los cuales buscan emprender un nuevo modelo de negocio.

PROGRAMA GENERAL.

PRIMERA PARTE	VIERNES, 12 MARZO	SEGUNDA PARTE	SÁBADO, 13 MARZO
De 10:00 a 12:00 horas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Antecedentes. 2. ¿Qué son los marinados? y realmente ¿Cuál es su verdadera función? 3. Ingredientes ideales para marinados. 4. Mezclas de especias. 5. Mezcla de vegetales. 6. Tradicional vs industrial 	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<p>RECESO</p> 	<p>RECESO</p> 	
De 12:30 a 16:00 horas.	<ol style="list-style-type: none"> 7. Tipos de marinadas. <ul style="list-style-type: none"> • Marinadas cortas. • Marinadas largas. • Marinadas crudas. • Marinadas cocidas. 8. Grasas y aceites. <ul style="list-style-type: none"> • Marinadas vegetales. • Marinada para res. • Marinada para cerdo. • Marinada para cordero. 9. Marinados al alto vacío. 10. Activos y Sales Para Parrilladas. 11. Temperaturas Seguras de cocción 	<ol style="list-style-type: none"> 5. Porcentajes de inyección / peso. 6. Ventajas y desventajas. 7. Efecto del sabor. 8. Inyectados: <ul style="list-style-type: none"> • Lomo ahumado estilo sajón. • Chuleta ahumada. • Tocino ahumado. 9. Rendimientos para marinados al alto vacío: <ul style="list-style-type: none"> • Arrachera. • Pollo. • Cerdo. 10. Cocciones en parrilla, temperaturas y control de calidad.. 	

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 \$ 5'600.00 mxn
2 Personas	2 Noches de hospedaje en habitación doble.	+	2 Accesos a escuela de marinados.	por \$ 9'400.00 mxn

Las dos noches de reservación son consideradas a partir del jueves 11 y viernes 12 de Marzo. Saliendo la mañana del sábado 13. Incluye desayuno en Hotel y transporte al Instituto por la mañana.

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.

Recueda 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 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.