



**INCALEC**

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

**ESCUELA DE EMBUTIDOS,  
CORTES DE CORDERO Y CERDO**

**5, 6 Y 7 NOVIEMBRE 2021**

# ESCUELA DE EMBUTIDOS.

SISTEMA DE PROCESAMIENTO TRADICIONAL E INDUSTRIAL.

## INTRODUCCIÓN.

Las Escuelas de Embutidos, son capacitaciones teórico-prácticas en las que se dan a conocer los procesos tradicionales e industrializados en la elaboración de diversos embutidos como lo son: Chorizo español, Chorizo argentino, Longaniza, Salchicha, Salami, Tocino, Jamón cocido, Queso de puerco, Chuleta Ahumada Chistorra, etc...

## OBJETIVO GENERAL.

Generar un contraste de las técnicas tradicional e industrial, para que el asistente pueda apreciar las diferencias en cuanto a sabor, textura, terminados, tiempo de elaboración y rentabilidad de ambos procedimientos, teniendo así la opción de trabajar en su negocio sobre la que mejor se adapte a sus necesidades.

## PERFIL DEL ASISTENTE.

Pequeños productores, público en general que desee incorporarse a este eslabón de la cadena productiva, estudiantes, maestros, industrializadores de la carne con proposito de extender su línea de productos y carniceros que desean aprender procesos básicos de elaboración de embutidos para de esa forma, comenzar a darle un valor agregado a la carne.

## PROCESO TRADICIONAL.

### Objetivo específico:

Mostrar el método de elaboración de embutidos a través de procedimientos tradicionales o convencionales, sin uso de fórmulas o aditivos sintéticos o colorantes artificiales, ni unidades integrales, sino por medio de la utilización de ingredientes naturales y condimentos caseros. Utilizando además procesos manuales y equipamiento básico.

### Alcance:

Al finalizar el curso, el asistente conocerá el proceso y equipo requerido para preparar embutidos utilizando ingredientes y utensilios convencionales. Abarcando desde la selección de las materias primas hasta la degustación del producto, siendo un diferenciador básico en la selección de productos 100% naturales ofrecidos al consumidor.

## PROCESO INDUSTRIAL.










### Objetivo específico:

Mostrar el método de elaboración de embutidos a través de procedimientos industriales, con el uso de fórmulas, aditivos y colorantes artificiales, además de unidades integrales. Utilizando equipamiento especializado para producciones en serie, eficientizando procesos y agilizar tiempos de entrega.

### Alcance:

Al finalizar el curso, el asistente conocerá la forma de preparar los distintos embutidos programados utilizando, fórmulas, técnicas y equipamiento industrial básico. Abarcando desde la selección de las materias primas, descripción de la maquinaria a utilizar hasta la degustación del producto, obteniendo productos diferenciados que permitan lograr competitividad al reducir costos en procesos productivos y calidad en menores tiempos de procesamiento.

## PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

EMBUTIDOS TRADICIONAL		SABADO 06 NOV
De 15:00 a 19:00 hrs.	JAMÓN ( Parte 1) Tradicional e Industrial	
	CHULETA AHUMADA ( Parte 1) Tradicional e Industrial	
	CHORIZO ARGENTINO(tradicional)	
	CHISTORRA(Tradicional)	
EMBUTIDOS INDUSTRIAL		DOMINGO 07 NOV
De 09:00 a 15:00 hrs.	CHULETA AHUMADA (Parte 2)	
	JAMÓN (Parte 2)	
	CHORIZO ARGENTINO(Industrial).	
	CHISTORRA (Industrial).	
DEGUSTACIÓN DE EMBUTIDOS		

**INSTRUCTOR:** Dra. Aleida S. Hernández Cázares , Especialista en Cárnicos

**LUGAR:** COLPOS Cordoba -Veracruz Km. 348.5 Congregación Manuel León, CP 94500 Amatlán de los Reyes, Veracruz.

**COSTO** \$ 3'900.00 MXN.  
Por persona.

**CUPO LIMITADO:** 15 personas.  
El costo de la inscripción incluye: Acceso al curso, constancia de participación, memoria del evento, materiales a utilizar, equipos y materias primas.

# ESCUELA DE CARNICEROS.

CERDO Y CORDERO.

## 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 corderos, optimizando de manera adecuada su aplicación en la industria con el fin de aprovechar la canal al máximo.

## OBJETIVO GENERAL.

Adquirir las habilidades prácticas para la elaboración de diferentes cortes especializados de carne de cerdo y cordero, 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 cordero, 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 cordero y de cerdo, desde los productos tradicionales hasta los de nueva demanda.

# INCALEC

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



COLEGIO DE  
POSTGRADUADOS  
CAMPUS CÓRDOBA

## EMBUTIDOS MÁS CARNICEROS.

### TALLER 3 DIAS

## TALLER Y MÓDULO A TÚ ELECCIÓN

## PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

CARNE DE CERDO.	VIERNES 05 NOV
De 15:00 a 19:00 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"><li>• Chuleta del 7 y O</li><li>• Boston butt steak</li><li>• Pork loin chops bone in</li><li>• Pork Loin chops boneless.</li><li>• Entre otros.</li></ul>
De 19:00 a 20:00 horas.	Degustación de cortes de cerdo a la parrilla.
CARNE DE CORDERO.	SABADO 06 NOV
De 10:00 a 15:00 horas.	Consideraciones en la carne de cordero Cortes primarios de cordero. (Despiece y deshuese básico). Especificaciones de carne de cordero para procesos. Cortes porcionados de cordero. (Especializados) <ul style="list-style-type: none"><li>• Denver steak</li><li>• Ossobuco</li><li>• Rack Francés</li><li>• Silla, Filete</li><li>• Entre otros.</li></ul>
De 15:00 a 16:00 horas.	Degustación de cortes de cordero a la parrilla.

**INSTRUCTOR:** Ing. Raúl Zanella Sáenz, Especialista en Cárnicos

**LUGAR: COLPOS** Cordoba - Veracruz Km. 348.5 Congregación Manuel León, CP 94500 Amatlán de los Reyes, Veracruz.

COSTO

\$ 3'900.00 MXN.  
Por persona.

**CUPO LIMITADO:** 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

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: 11218000029727350  
Domicilio: Calle 16 de septiembre 109  
Zona Centro CP 20000  
Aguascalientes, Ags. México.  
RFC AME 041215 P4A

## ELIGE TU PAQUETE DE CAPACITACIÓN

<b>5, 6 Y 7 NOV</b> EMBUTIDOS MÁS CARNICEROS <b>\$4'900.00 MXN</b> P/ PERSONA.	<b>6 y 7 NOV</b> EMBUTIDOS MÁS CORTES DE CORDERO <b>\$4'500.00 MXN</b> P/ PERSONA.	<b>5, 6 y 7 NOV</b> EMBUTIDOS MÁS CORTES DE CERDO <b>\$4'500.00 MXN</b> P/ PERSONA.
<b>6 Y 7 NOV</b> TALLER DE EMBUTIDOS <b>\$3'900.00 MXN</b> P/ PERSONA.		<b>5 NOV</b> CORTES DE CERDO <b>\$2'200.00 MXN</b> P/ PERSONA.
	<b>5 Y 6 NOV</b> CORTES CERDO Y CORDERO <b>\$3'900.00 MXN</b> P/ PERSONA.	<b>6 NOV</b> CORTES DE CORDERO <b>\$2'200.00 MXN</b> P/ PERSONA.

## ¿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 TUS SERVICIOS Y PAQUETE.

Si así lo deseas, puedes combinar módulos de capacitación por día, aprovecha los precios especiales para esta modalidad, consulta la pagina anterior ó si tienes dudas comunícate con tu asesor o bien al correo informes@incalec.org.

**3**

### REALIZA TU PAGO.

En base al/los acceso(s) de capacitación de tu elección, realiza tu pago en cualquier sucursal BANORTE® o bien por transferencia con la información bancaria de la página anterior.

**4**

### ENVÍA TU COMPROBANTE

Una vez realizado tu pago, deberas enviar una fotografía o scanner del comprobante de depósito al correo indicado de tu asesor, en el mensaje deberás incluir los siguientes datos los cuales deberas llenar en la Solicitud de Participante Corrediente, 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 (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/LOCALIDAS/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 tu código de registro, en caso de requerirlo, confirmando tu inscripción y reservaciones. Además de tu factura ( si es que la solicitaste).



**INCALEC.**

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

Calle 16 de Septiembre #111. Zona Centro. Aguascalientes, Ags. México.

[informes@incalec.org](mailto:informes@incalec.org)

+52 449 8066676

**INCALEC**

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