

# ESCUELA DE EMBUTIDOS

FEBRERO 2018

# 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, chorizo verde, chistorra, jamón cocido, chuleta ahumada, entre otros más.

## 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, industrializadores de la carne y carniceros que desean aprender procesos básicos de elaboración de embutidos y, 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 la forma de preparar cuatro clases de embutidos diferentes 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 cuatro clases de embutidos diferentes utilizando, fórmulas y equipamientos industriales básicos. 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 logrando productos de calidad en menores tiempos de procesamiento.

## PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

VIERNES, 16 FEBRERO

CHORIZO ESPAÑOL (Tradicional).



CHORIZO ARGENTINO.



De 10:00  
a 16:00  
hrs.

ADOBADA (Tradicional)



CHULETA AHUMADA. (Parte 1).



JAMÓN COCIDO. (Parte 1).



SÁBADO, 17 FEBRERO

CHULETA AHUMADA. (Parte 2).



JAMÓN COCIDO. (Parte 2).



De 10:00  
a 16:00  
hrs.

CHORIZO VERDE (Industrial).



CHISTORRA (Industrial)



CHORIZO ROJO (Industrial).



EMBUTIDOS A LA PARRILLA.

**INSTRUCTOR:** Ing. Salvador Aguilera Veloz.

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

COSTO

\$ 2'500.00 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.

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 embutidos.

---

por \$ 4'460.00 mxn

**2**  
Personas

**2** Noches de hospedaje en habitación doble. + **2** Accesos a escuela de embutidos.

---

por \$ 6'960.00 mxn

Las dos noches de reservación son consideradas a partir del jueves 15 y viernes 16 de Febrero. Saliendo la mañana del sábado 17. No incluye alimentos.

## 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:

- **SWIFT/BIC:** MENOMXMTXXX
- **ABA/Routing:** 021-000-021

## ¿CÓMO REALIZAR TU INSCRIPCIÓN?

SIGUE ESTOS SENCILLOS PASOS

**1**

### ELIGE TU CURSO.

Consulta nuestros programas de cursos disponibles y elige el que mejor se adapte a tus necesidades. Recuerda revisar perfectamente fechas y horarios. Además, asegúrate de que aún haya lugares disponibles para el curso, comunicándote al +52 449 1455261 y 62 con uno de nuestros asesores.

**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.

**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, 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 Correspondiente, 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).
- Método de Pago ( Efectivo, Cheque, etc), en el caso de Transferencia Electrónica ( Indicar 4 últimos digitos de la cuenta)

**5**

### ESPERA TU CONFIRMACIÓN.

Por último, recibirás un correo electrónico con tu código de registro, confirmando tu inscripción y reservaciones. Además de tu factura.



**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](mailto:instituto.delacarneydelaleche@gmail.com)

+52 4491455261 y 62

