

# ESCUELA DE PARRILLEROS

FEBRERO 2018



## ESCUELA DE PARRILLEROS. PESCADOS Y MARISCOS

### INTRODUCCIÓN.

Las Escuelas de Parrilleros son capacitaciones teórico prácticas en las que se dan a conocer formas alternativas y complementarias para mejorar la calidad de la carne al momento de la cocción en parrillas, conociendo las características de la carne, tipos de parrilladas, textura, sabor y la preparación de la carne y marinados para cocción.

### OBJETIVO GENERAL.

El asistente conocerá las diferentes temperaturas estándar para la cocción de proteínas de pescado y mariscos así como complementos; nuevas tendencias aplicables en negocios cárnicos para obtener mejores resultados dando valor agregado a través de la cocción en parrillas.

### ALCANCE DEL TALLER.

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

### PERFIL DEL ASISTENTE.

Público en general, pequeños productores, industrializadores de la carne de cerdo y cordero, carniceros y demás interesados en incursionar en el tema de la cocción de carne, los cuales buscan el mismo objetivo, emprender un modelo de negocio.

## PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

### VIERNES, 09 FEBRERO

De 10:00  
a 12:00  
hrs.

Características y Generalidades de los pescados y mariscos.



Temperaturas Seguras de Cocción.

De 12:00  
a 16:00  
hrs.

Parrillas con grill al carbon vs gas  
Otros tipos de parrillas para utilizar



Activos y Sales, ingredientes básicos para marinar

De 12:00  
a 16:00  
hrs.

Preparación de marinados especiales



### SÁBADO, 10 FEBRERO

De 10:00  
a 11:00  
hrs.

Preparación de la parrilla.

Parrillado de pescados grandes y pequeños



De 11:00  
a 13:00  
hrs.

Parrillado de filetes y steak de pescado

De 13:00  
a 15:00  
hrs.

Parrilla de camarones  
Camarones envasados



De 12:00  
a 15:00  
hrs.

Parrilla de Vegetales  
Ahumado y preparación para mesa

**INSTRUCTOR:** Chef. Anuar Omar Mena.

**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. (Preventa \$ 2,000.00 antes 15 Julio 2017)  
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.

<b>1</b> Persona	<b>2</b> Noches de hospedaje en habitación sencilla.	+	<b>1</b> Acceso a escuela de parrilleros.
por \$ 4'460.00 mxn			

<b>2</b> Personas	<b>2</b> Noches de hospedaje en habitación doble.	+	<b>2</b> Accesos a escuela de parrilleros.
por \$ 6'960.00 mxn			

Las dos noches de reservación son consideradas a partir del jueves 08 y viernes 09 de Febrero. Saliendo la mañana del sábado 10. 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 0
- **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. Recueda revisar perfectamente fechas y horarios. Además, asegúrate de que aún haya lugares disponibles para el curso, comunicándote al +52 449 1455267 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:
  - 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/LOCALIDAS/MUNICIPIO/ESTADO/PAIS).
  - Método de Pago ( Efectivo, Cheque, etc), en el caso de Transferencia Electrónica
- 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)

+52 449 1455267

 **INCALEC**<sup>®</sup>  
INSTITUTO DE LA CARNE Y DE LA LECHE AC