



# ESCUELA DE EMBUTIDOS

## PROGRAMA Octubre 2022

### MIÉRCOLES 19

De 9:00 a 15:00 hrs. **AULA A SALÓN PALACE**



Jamón de pierna



Chuleta ahumada



Tocino ahumado

### JUEVES 20

De 9:00 a 15:00 hrs. **AULA A SALÓN PALACE**



Chorizo argentino



Chorizo español



Chistorra



Chorizo Verde

### VIERNES 21

De 9:00 a 15:00 hrs. **AULA A SALÓN PALACE**



Salami



Salchicha frankfurt



Salchicha tipo viena



Salchicha para asar



+52 449 145 5262 y 67



/SICARNE



@SICARNE1



www.sicarne.org  
informes@sicarne.org



**COSTO P/DÍA**  
**\$1'500.00 MXN.**

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por un día**, kit de tallerista, link para descarga de información del evento y constancia de participación.

**CURSO COMPLETO**  
**\$3'500.00 MXN.**

El costo de inscripción completo incluye: Carnet de acceso al taller **por tres días**, kit de tallerista, memorias del evento (USB) y constancia de participación.





# ESCUELA DE CARNICEROS

## PROGRAMA Octubre 2022

### MIÉRCOLES 19



De 10:00 a 15:00 hrs. **AULA B SALÓN PALACE**

#### **CORTES DE RES.**

Taller práctico donde el asistente podrá llevar a cabo en sitio diferentes cortes en la canal de res, desde el deshuese y despiece básicos hasta los cortes más especializados de tipo comercial y gastronómico.



Iron flat.  
Ranch steak  
Denver steak.  
Delmonico steak.  
Merlot steak.  
Diezmillo prime rib.  
Tip del cento steak.  
Osso bucco de res.  
Entre otros.

### JUEVES 20



De 10:00 a 15:00 hrs. **AULA B SALÓN PALACE**

#### **CORTES DE CERDO.**

Taller práctico donde el asistente podrá llevar a cabo en sitio diferentes cortes en la canal de cerdo, desde el deshuese y despiece básicos hasta los cortes especializados de tipo comercial y gastronómico.



Chuleta del 7 y 0.  
Boston butt steak.  
Pork lion chop bone in.  
Pork lion chop boneless.  
Entre otros.

### VIERNES 21



De 10:00 a 15:00 hrs. **AULA B SALÓN PALACE**

#### **CORTES DE CORDERO.**

Taller práctico donde el asistente podrá llevar a cabo en sitio diferentes cortes en la canal de cordero, desde el deshuese y despiece básicos hasta los cortes especializados de tipo comercial y gastronómico.

Denver steak  
Ossobuco  
Rack Francés  
Silla  
Filete

### **CURSO IMPARTIDO POR INSTRUCTORES ESPECIALIZADOS CONTROL Y MANEJO DE CARNE.**

MC Hector Manuel Rocha Díaz  
Instructor Cárnico

Juan Manuel López Ortiz  
Master Butcher.

Mvz Miguel Arellano Bobadilla  
Instructor Cárnico



+52 449 145 5262



/SICARNE



@SICARNE1



www.sicarne.org  
informes@sicarne.org

**SICARNE**  
MÉXICO - 2022

**COSTO P/DÍA**  
**\$1'500.00 MXN.**

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por un día**, kit de tallerista, link para descarga de información del evento y constancia de participación.

**CURSO COMPLETO**  
**\$3'500.00 MXN.**

El costo de inscripción completo incluye: Carnet de acceso al taller **por tres días**, kit de tallerista, memorias del evento (USB), y constancia de participación.





# ESCUELA DE MARINADOS

## PROGRAMA Octubre 2022

### MIÉRCOLES 19 **RES**

De 16:00 a 19:00 hrs. **AULA B SALÓN PALACE**



Arrachera



Cortes de res



Fajitas de res

### JUEVES 20 **POLLO**

De 16:00 a 19:00 hrs. **AULA B SALÓN PALACE**



Alitas marinadas



Pastor de pollo



Pollo marinado



Pierna y muslos marinados

### VIERNES 21 **CERDO Y CORDERO** De 16:00 a 19:00 hrs. **AULA B**



Fajitas de cerdo



Cortes de cerdo



Cordero marinado



Cortes de cordero



+52 449 145 5262 y 67



/SICARNE



@SICARNEMX



www.sicarne.org  
informes@sicarne.org

**SICARNE**  
MÉXICO - 2022

**COSTO P/DÍA**  
**\$1'500.00 MXN.**

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por un día**, kit de tallerista, link para descarga de información del evento y constancia de participación.

**CURSO COMPLETO**  
**\$3'500.00 MXN.**

El costo de inscripción completo incluye: Carnet de acceso al taller **por tres días**, kit de tallerista, memorias del evento (USB) y constancia de participación.