



CURSO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE EMBUTIDOS

EMBUTIDOS - CHARCUTERÍA
TEÓRICO – PRÁCTICO



<p>Mayo 23 y 24 de 2022 en Bogotá</p>  <p>Tecnología en elaboración de Embutidos Producción Artesanal</p>	<p>El instructor</p> <p>Sebastian Banse Bueno</p> <p>Técnico en cocina del ISMM (Bogotá)</p> <p>Tecnólogo en procesamiento de carnes, Berlín (Alemania 2017 - 2021)</p> <p>Maestro en Alta Charcutería de la Escuela de Charcuteros de Augsburgo (Alemania, 2021)</p> <p>Jefe de Producción de la Charcutería del Mercado Municipal, Villa de Leyva (Boyacá)</p>
--	--

CONTENIDO	
Lunes, 23 de mayo: 07:00 am a 10:00 am	Martes, 24 de mayo: 07:00 am a 10:00 am
<p>Introducción</p> <ul style="list-style-type: none">○ Clasificación de los embutidos y los procesos en la elaboración de salchichas○ Tipo de curados de carne○ Formulación y elaboración de salmueras○ Errores comunes en el curado de carnes y cómo prevenirlos/evitarlos <p>Taller</p> <ul style="list-style-type: none">● Elaboración de salmueras de cura● Inyección de Jamón Rosado (piezas selectas)● Inyección de Pastrami● Curado en seco para Beef Jerky <p>Entrega de Kit de productos (la hora de entrega se dará a conocer en el transcurso del taller)</p>	<p>Introducción</p> <ul style="list-style-type: none">○ Masas emulsionadas○ Qué es una emulsión?○ La emulsión cárnica○ Tecnología del hielo○ Escaldado <p>Taller</p> <ul style="list-style-type: none">● Presentación de una masa emulsionada (incluye receta)● Elaboración de tres recetas mixtas: Chorizo Campesino, Chorizo Argentino, Chorizo Costeño● Degustación de productos terminados <p>Entrega de Kit de productos (la hora de entrega se dará a conocer en el transcurso del taller)</p>

Implementos	Llevar botas de caucho impermeables OBLIGATORIO
Lugar	Hotel Sheraton, Bogotá, Av. Eldorado, Salón Santafé SALA 2
Hora de encuentro	06:45 am
Fecha y horario	Mayo 23 y 24 de las 7:00 am a las 10:00 am
Lo que incluye el curso	<ul style="list-style-type: none">- Implementación de medidas estrictas de Bio seguridad- Manual de procesos- Certificado de Asistencia- Kit de bata, gorro, tapabocas y guantes



CURSO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE EMBUTIDOS

EMBUTIDOS - CHARCUTERÍA
TEÓRICO – PRÁCTICO



INVERSIÓN POR MÓDULO (DÍA)	
Inscripción general	\$200.000 IVA \$38.000 \$238.000
Favor consignar el valor correspondiente a la cuenta de ahorros no. 20965917561 en Bancolombia a nombre de SOFEX AMERICAS LTDA	
CUPO LIMITADO: Reservar cupo antes de mayo 05 de 2022	

FORMATO DE INSCRIPCIÓN	Favor consultar primeramente disponibilidad de cupos en 300 273 5567
Fecha de participación (día)	Lunes 23 de mayo () Martes 24 de mayo ()
Nombre del participante	
Documento de identidad	
Entidad a la que pertenece	
NIT	
Ciudad	
Dirección	
Correo electrónico	
Teléfono móvil	
Favor elaborar factura electrónica a nombre de ... NIT ... Dirección ... Ciudad ... Correo electrónico ...	

Favor imprimir y llenar este formato y enviarlo escaneado a milena@sofexamericas.com

Lugar y fecha

Profesional a cargo del curso:

Sebastian Banse
Maestro Charcutero
(Fleischerschule Augsburg)
Móvil: (+ 57) 315 663 2250
sebastianbanseb@gmail.com

Firma



Organiza:
SOFEX AMERICAS LTDA
NIT 900.040.838-0
Av. Pradilla no. 5-92 local 38
Chía – Cundinamarca
Móvil (+57) 300 273 5567
info@sofexamericas.com
www.tecnolacteoscarnicos.com