
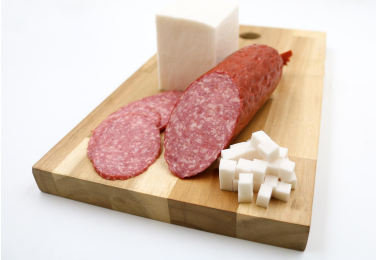



<p>Mayo 20 y 21 de 2024 en Bogotá</p>  <p>Aprovechamiento de materias primas secundarias y reducción de costos en la industria cárnica a través de las emulsiones</p>	<p>El instructor SEBASTIAN BANSE</p> <p>Es maestro en alta charcutería de la Institución universitaria de charcuteros Fleischerschule Augsburg, Alemania. Posee un Tecnólogo en procesamiento de carnes de la Emil-Fischer-Schule de Berlín y un Técnico en cocina del Instituto Superior Mariano Moreno, sede Bogotá. Cuenta con más de 6 años de experiencia en la industria cárnica y ha asesorado a productores industriales cárnicos en Costa Rica, Guatemala, Panamá, Ecuador, Perú, Rep. Dominicana, Venezuela y a nivel Colombia en la implementación de procesos técnicos y tecnológicos de la producción de embutidos. Adicionalmente ha escrito varios artículos técnicos en la revista especializada <i>DeCarne</i>. Actualmente es el técnico cárnico especializado de Almi GmbH, Austria, brindando soporte técnico-aplicativo para Latinoamérica.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CONTENIDO	
Curso 1: Lunes, 20 de mayo: 07:00 am a 12:00 m	Curso 2: Martes, 21 de mayo: 07:00 am a 12:00 m
 <ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción general del tema 2. Retos en la industria cárnica en Latinoamérica 3. ¿Qué es una emulsión? 4. Elaboración de diferentes emulsiones y preemulsiones grasas y cárnicas para su aplicación en embutidos cárnicos 5. Presentación de hamburguesas ECO 6. Degustación de productos 7. Panel de preguntas y entrega de material de apoyo y certificado de participación 	 <ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción general del tema 2. El nuevo impuesto saludable: un gran reto para la industria de los procesados y ultra procesados 3. Elaboración de producto 4. Aplicación de emulsiones y preemulsiones a los exentos del impuesto: Butifarras, salchichones y mortadelas 5. Tratamiento térmico de los productos 6. Degustación de productos 7. Panel de preguntas y entrega de material de apoyo y certificado de participación

Implementos	Llevar botas de caucho impermeables y bata blanca OBLIGATORIAMENTE
Lugar	Hotel Sheraton, Bogotá, Av. Eldorado, Salón Santafé - Área de Talleres
Hora de encuentro	06:45 am
Fecha y horario	CURSO 1: Mayo 20. CURSO 2: Mayo 21. Ambos días desde las 7:00 am a las 12:00
Lo que incluye el curso	- Manual de procesos, certificado de asistencia, almuerzo, gorro, tapabocas y guantes



TALLER PRÁCTICO DE ELABORACIÓN
DE PRODUCTOS CÁRNICOS
MÓDULO ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DE
EMULSIONES EN LA INDUSTRIA CÁRNICA



INVERSIÓN		
INSCRIPCIÓN GENERAL POR <u>PERSONA Y DÍA</u>	INSCRIPCIÓN GENERAL POR <u>PERSONA POR LOS DOS (2) DÍAS</u>	CUPOS LIMITADOS
\$294.118 +19% IVA \$55.882 \$350.000	\$504.202 +19% IVA \$95.798 \$600.000	
CUPO LIMITADO: Reservar cupo antes de mayo 13 de 2024		

FORMATO DE INSCRIPCIÓN		Favor consultar primeramente disponibilidad de cupos en 300 273 5567	
DIA(S) ESCOGIDO(S)	Lunes, 20 de mayo. Marque aquí ()	Martes, 21 de mayo. Marque aquí ()	
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

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