

**Texcoco, Estado de México**

 17, 18, 19 y 20 de **FEBRERO** de 2026  
 12, 13, 14 y 15 de **MAYO** de 2026

Entrada 9:00 a.m. y salida a 6:00 p.m.

**MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES**



**INVERSIÓN: \$7,600.00 Incluye:** material didáctico de elaboración, carpeta de memorias del taller, constancia de participación con valor curricular, bebidas y participación de los productos elaborados.

**OBJETIVOS:** El participante inscrito al **Taller de Quesos Gourmet ASELAC** podrá capacitarse en **CINCO PRODUCTOS LÁCTEOS + BONO DE REGALO, ELABORACIÓN DE REQUESÓN**. Asesoría Láctea ha hecho una selección especial de quesos de los cuales por su naturaleza permiten explorar sabores diferentes, mediante ingredientes seductores al paladar.

### LISTA DE PRODUCTOS

| Especialidades de quesos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Ingredientes a utilizar                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Gouda<br> Mozarella Rolls<br> Jocoque<br> Oaxaca mini<br> Manchego | Hierbas finas, frutos secos, chiles frescos y secos, semillas secas, conservas dulces y saladas, jamón, café, vino tinto, cerveza. |

**RELACIÓN DE TEORÍA Y PRÁCTICA:** 90% PRÁCTICA Y 10% TEORÍA

**RECOMENDADO A:** Pequeños y medianos productores, emprendedores, estudiantes y público en general interesado que no tenga experiencia previa en el área de lácteos.

**Soporte técnico post curso, GRATUITO**

**SEDE ÚNICA:** C. de la Fortuna 38, San Diego, Texcoco, Estado de México, 56230.

**INFORMES:** Tel y Fax. 595 95 231 68, **WhatsApp Oficial:** 55 39 30 19 33

**Directo:** 55 18 98 01 43 o al correo electrónico [asesoria-lactea@infinitummail.com](mailto:asesoria-lactea@infinitummail.com)