Temario Asesoría Láctea
Curso Básico de Quesería

Texcoco, Estado de México
- 24, 25 y 26 de **JUNIO** de **2025**
- 05, 06 y 07 de **AGOSTO** de **2025**
- 02, 03 y 04 de **SEPTIEMBRE** de **2025**
- 07, 08 y 09 de **OCTUBRE** de **2025**

Entrada 9:00 a.m. y salida 6:00 p.m.
MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES

INVERSIÓN: **$5,000.00**. **Incluye:** material didáctico de elaboración, carpeta de memorias del taller, constancia de participación con valor curricular, bebidas y participación de los productos elaborados.

Curso Teórico - Práctico

OBJETIVOS: El participante del taller básico de quesería adquirirá los conocimientos teóricos de las etapas principales en quesería y aplicará dichos conocimientos en:
- Elaboración de tres productos lácteos **+ Bono de regalo, elaboración de requesón**
- Manejo de controles de proceso: acidez, tiempo y temperatura

T E M A R I O

Teoría:
- Composición básica de la leche
- Principales etapas de un proceso de fabricación de queso
- Usos y clasificación de cultivos lácticos en productos lácteos
- Uso de aditivos, restricciones en quesería y productos lácteos
- Tratamientos térmicos en lácteos
- Rendimiento quesero
- Tipos de salado
- Maduración de quesos, efectos organolépticos
- Conservación

Práctica:
- Pruebas básicas de recepción de leche
- Elaboración de queso oaxaca (quesillo o de hebra)
- Elaboración de queso panela
- Elaboración de yogurt batido con fruta
- **BONO GRATIS, ELABORACIÓN DE REQUESÓN**

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