

Temario Asesoría Láctea Curso de Lácteos de Cabra

Texcoco, Estado de México

14, 15, 16 y 17 de MAYO de 2024
 09, 10, 11 y 12 de JULIO de 2024
 10, 11, 12 y 13 de SEPTIEMBRE de 2024
 05, 06, 07 y 08 de NOVIEMBRE de 2024

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.

Curso Teórico - Práctico

OBJETIVOS: El participante inscrito al Taller de Lácteos de Cabra ASELAC podrá seleccionar CUATRO PRODUCTOS LÁCTEOS + BONO DE REGALO, ELABORACIÓN DE RICOTA. Los productos elegidos son los que vayan de acuerdo a sus intereses y necesidades de capacitación. Los productos serán elaborados con leche de cabra específicamente, es un curso diseñado para productores de ramo caprino interesados en profesionalizar sus procesos a través de controles en sus procesos. Los productos que puede seleccionar para su capacitación han sido cuidadosamente seleccionados para un mercado más demandante de productos gourmet, gracias a sus resultados finales. Se han incluido temas relacionados con manejo de cultivos lácticos.

LISTA PARA SELECCIONAR SUS CUATRO PRODUCTOS

Queso Feta

Queso Feta Gourmet

Port Salut

Port Salut al Vino Tinto

Manchego

Manchego Ahumado

Sainte Maure (tipo Boursin)

Panela

Yogurt Natural

Yogurt con fruta

Cajeta

Cajeta Envinada

Dulces Glorias



Leche de cabra 100%

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