

Texcoco, Estado de México

-  04, 05, 06 y 07 de **JUNIO** de 2024
-  02, 03, 04 y 05 de **JULIO** de 2024
-  03, 04, 05 y 06 de **SEPTIEMBRE** de 2024

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



INVERSIÓN: \$8,400.00. 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: Conocerás los fundamentos para poder elaborar **CUATRO PRODUCTOS LACTEOS EXTENDIDOS + BONO DE REGALO, ELABORACIÓN DE REQUESÓN**, pudiendo formular y elaborar para quesos frescos, semi duros y de pasta hilada en un mismo curso a partir de leche fresca de vaca. Se ha incluido el manejo de cultivos lácticos para definir perfiles de sabor y aroma en los productos elaborados.

ALCANCES: El participante del **Curso de Extendidos ASELAC** aprenderá a tener los criterios necesarios para formular de manera adecuada, una vez comprobada su habilidad para formular se le dará un volumen de leche para iniciar la formulación de los productos que haya seleccionado y se llevará a la práctica la elaboración de dichos productos. Conocerá la importancia de relación grasa/proteína en los quesos a elaborar en la práctica, así como los ajustes en los diferentes ingredientes involucrados en la formulación.

Se recomienda manejo de regla de tres simple.

LISTA DE PRODUCTOS A SELECCIONAR CUATRO

<ul style="list-style-type: none"> • QUESO OAXACA • QUESO PANELA • QUESO CREMA TROPICAL • QUESO RANCHERO • QUESO SIERRA • QUESO MOZZARELLA • RANCHERO DE SUERO • QUESO CINCHO 	<ul style="list-style-type: none"> • QUESO PROVOLONE • QUESO PORT SALUT • QUESO COTIJA • QUESO CHIHUAHUA • QUESO ARO • QUESO CANASTO • QUESO ASADERO • CREMA ANÁLOGA • JOCOQUE 	<ul style="list-style-type: none"> • QUESO MANCHEGO NATURAL Y BOTANERO • QUESO HOLANDÉS (GOUDA) • QUESO CHEDDAR • QUESO EDAM • QUESO TIPO MENONITA • YOGURT GRIEGO ANÁLOGO • YOGURT BATIDO ANÁLOGO
---	---	---

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 capacitación, 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