

**Texcoco, Estado de México**

 20, 21, 22 y 23 de **ENERO** de 2026  
 07, 08, 09 y 10 de **ABRIL** de 2026

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

**MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES**



**INVERSIÓN: \$8,000.00. 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 inscrito al **Taller de Yogur y Leches Fermentadas ASELAC** podrá conocer la importancia teórica de las etapas involucradas en la elaboración del yogurt y otras leches fermentadas, de manera práctica procesará los productos fermentados que serán distinguiblemente diferentes en los perfiles sensoriales de sabor, aroma, textura y de presentaciones al cliente. Cada uno de los productos elaborados van dirigidos a un público en particular, así que hay varias posibilidades de incursionar al mercado con variedad de productos.

| Productos a elaborar                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                 | Variantes en la elaboración                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Yogur natural</li><li>• Yogur batido</li><li>• Yogur liquido</li><li>• Yogur incubado</li><li>• Yogur suizo</li><li>• Yogur griego</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Kumis líquido</li><li>• Kumis cremoso</li><li>• Jocoque líquido</li><li>• Jocoque seco</li><li>• Petit Suisse</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Cultivo de inoculación directa</li><li>✓ Preactivación de cultivos</li><li>✓ Resiembra de cultivos</li><li>✓ Cultivos probióticos</li><li>✓ Leche fluida de vaca</li><li>✓ Leche en polvo</li></ul> <p><b>BONO GRATIS</b></p> <p>Base de fruta para yogurt</p> |









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

**RECOMENDADO A:** Pequeños productores, emprendedores, estudiantes, amas de casa y público en general 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)