

**Texcoco, Estado de México**

 15, 16, 17 y 18 de **ABRIL** de **2025**  
 10, 11, 12 y 13 de **JUNIO** de **2025**  
 26, 27, 28 y 29 de **AGOSTO** de **2025**

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 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 líquido</li> <li>Yogur incubado</li> <li>Yogur suizo</li> <li>Yogur griego</li> </ul>                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <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><br/>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)