

Texcoco, Estado de México

12, 13, 14 y 15 de **MAYO** de 2026
 25, 26, 27 y 28 de **AGOSTO** de 2026
 24, 25, 26 y 27 de **NOVIEMBRE** de 2026

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.

OBJETIVOS: El participante inscrito al **Taller de Quesos Gourmet ASELAC** podrá capacitarse en **CINCO PRODUCTOS LÁCTEOS + BONO DE REGALO, ELABORACIÓN DE REQUESÓN** Asesoría Láctea ha hecho una selección especial de quesos de los cuales por su naturaleza permiten explorar sabores diferentes, mediante ingredientes seductores al paladar.

LISTA DE PRODUCTOS

Especialidades de quesos	Ingredientes a utilizar
<ul style="list-style-type: none">  Gouda  Mozarela Rolls  Jocoque  Oaxaca mini  Manchego 	<p>Hierbas finas, frutos secos, chiles frescos y secos, semillas secas, conservas dulces y saladas, jamón, café, vino tinto, cerveza.</p>

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