

**Texcoco, Estado de México**

 24, 25, 26 y 27 de **MARZO** de 2026  
 26, 27, 28 y 29 de **MAYO** de 2026

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



**INVERSIÓN: \$10,200.00. 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 **DOS** productos análogos o de imitación y **DOS** productos extendidos+ **BONO DE REGALO, ELABORACIÓN DE REQUESÓN**, pudiendo formular y elaborar para quesos frescos, semi duros y de pasta hilada en un mismo curso. Pudiendo usar cultivos lácticos para definir perfiles de sabor en los productos elaborados.

**ALCANCES:** El participante del **Curso de Análogos y Extendidos ASELAC** debe saber que este curso es una útil herramienta para incrementar los volúmenes de producción de productos lácteos, cuando la leche fluida es una limitante o definitivamente no es posible disponer de ella. Ahora puedes iniciar tu proyecto de vida capacitándote en éste curso de análogos y extendidos, pudiendo elaborar quesos frescos, semiduros y de pasta hilada partiendo de leche fluida de vaca extendiéndola con leche en polvo y grasa o produciéndolos a partir únicamente de leche descremada en polvo y grasa. El manejo de cultivos lácticos es indispensable para definir el perfil deseado de producto final, así que aprenderás a formular de la manera adecuada tus productos para tener una calidad constante y evitar el manejo de devoluciones.

**Se recomienda manejo de regla de tres simple**

#### LISTA A SELECCIONAR CUATRO PRODUCTOS

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

**BONO GRATIS: REQUESÓN**

**RELACIÓN DE TEORÍA Y PRÁCTICA: 80% PRÁCTICA Y 20% 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](mailto:asesoria-lactea@infinitummail.com)