





**Texcoco, Estado de México**

-  05, 06 y 07 de **MAYO** de **2026**
-  08, 09 y 10 de **JULIO** de **2026**
-  02, 03 y 04 de **SEPTIEMBRE** de **2026**
-  04, 05 y 06 de **NOVIEMBRE** de **2026**

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




**MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES**



**INVERSIÓN: \$5,200.00. 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:** El participante del taller básico de quesería adquirirá los conocimientos teóricos de las etapas principales en quesería y aplicará dichos conocimientos en:






-  Elaboración de **TRES** productos lácteos **+ Bono de regalo, elaboración de requesón**
-  Manejo de controles de proceso acidez, tiempo y temperatura
-  Manejo de cultivos lácticos

### TEMARIO

#### Teoría:

-  Composición básica de la leche
-  Principales etapas de un proceso de fabricación de queso
-  Usos y clasificación de cultivos lácticos en productos lácteos
-  Uso de aditivos, restricciones en quesería y productos lácteos
-  Tratamientos térmicos en lácteos
-  Rendimiento quesero
-  Tipos de salado
-  Maduración de quesos, efectos organolépticos
-  Conservación

#### Práctica:

-  Pruebas básicas de recepción de leche
-  Elaboración de **queso oaxaca (quesillo o de hebra)**
-  Elaboración de **queso panela**
-  Elaboración de **yogurt batido con fruta**
-  **BONO GRATIS, ELABORACIÓN DE REQUESÓN**

**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](mailto:asesoria-lactea@infinitummail.com)