

Texcoco, Estado de México

 25 y 26 de **MAYO** de 2024

 27 y 28 de **JULIO** de 2024

 28 y 29 de **SEPTIEMBRE** de 2024

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

EN FIN DE SEMANA: SÁBADO Y DOMINGO



Curso Teórico - Práctico

INVERSIÓN: \$5,400.00. Incluye: material didáctico de elaboración, memorias del taller, libreta para apuntes, constancia de participación con valor curricular, bebidas y participación de los productos elaborados en el curso.

OBJETIVO: El Participante en este curso de capacitación adquirirá los conocimientos teóricos necesarios para elaborar desde cero bases para paleta de crema, de leche, de agua, bolis de crema y agua. Entenderá la funcionalidad de los ingredientes involucrados en la elaboración, así como de otros que son capaces de dar textura, estabilidad a la estructura, capacidad emulsiva y endulzante. También entenderá la función de los tratamientos térmicos de calor y de frío en la calidad del producto terminado, podrás conocer la aplicación de bebidas alcohólicas (*) de diferente naturaleza en la base para la modificación del sabor y ampliar la gama de sabores.

(*): en caso de requerir la aplicación en algún producto, el participante deberá tráela.

PRÁCTICA: Elaboración de bases para paleta de crema, de leche, de agua, bolis de crema y agua, con las que podrás iniciar tu negocio, **los sabores podrán elegirse** con semillas (nueces, almendras, etc.), frutos secos (pasas, ciruela pasa, etc.) con fruta (fresca de temporada), con galleta (oreo, emperador), esencias (rompope, crema irlandesa, vainilla, menta, etc.).

Se recomienda manejo de regla de tres simple.



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 2 31 68, **WhatsApp:** 55 39 30 19 33,

Directo: 55 18 98 01 43 o al correo electrónico asesoria-lactea@infinitummail.com