

Texcoco, Estado de México

 **31 AGOSTO, 01 y 02 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