

Texcoco, Estado de México

-  19, 20, 21 y 22 de **MAYO** de 2026
-  14, 15, 16 y 17 de **JULIO** de 2026
-  15, 16, 17 y 18 de **SEPTIEMBRE** de 2026

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



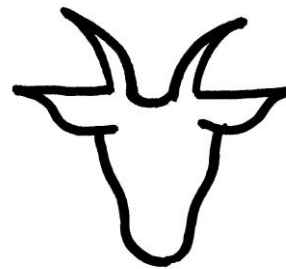
INVERSIÓN: \$8,600.00. Incluye: material didáctico de elaboración, carpeta de memorias del taller, constancia de participación con valor curricular, bebidas y participación de los productos elaborados.

Curso Teórico - Práctico

OBJETIVOS: El participante inscrito al **Taller de Lácteos de Cabra ASELAC** podrá seleccionar **CUATRO PRODUCTOS LÁCTEOS + BONO DE REGALO, ELABORACIÓN DE RICOTA.** Los productos elegidos son los que vayan de acuerdo a sus intereses y necesidades de capacitación. Los productos serán elaborados con leche de cabra específicamente, es un curso diseñado para productores de ramo caprino interesados en profesionalizar sus procesos a través de controles en sus procesos. Los productos que puede seleccionar para su capacitación han sido cuidadosamente seleccionados para un mercado más demandante de productos gourmet, gracias a sus resultados finales. Se han incluido temas relacionados con manejo de cultivos lácticos.

LISTA PARA SELECCIONAR SUS CUATRO PRODUCTOS

-  Queso Feta
-  Queso Feta Gourmet
-  Port Salut
-  Port Salut al Vino Tinto
-  Manchego
-  Manchego Ahumado
-  Sainte Maure (tipo Boursin)
-  Panela
-  Yogurt Natural
-  Yogurt con fruta
-  Cajeta
-  Cajeta Envinada
-  Dulces Glorias



Leche de cabra 100%

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