

Texcoco, Estado de México

📅 21, 22, 23 y 24 de **MAYO** de 2024
 📅 06, 07, 08 y 09 de **AGOSTO** de 2024
 📅 15, 16, 17 y 18 de **OCTUBRE** de 2024

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

MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES



INVERSIÓN: \$7,600.00. 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 Yogur y Leches Fermentadas ASELAC** podrá conocer la importancia teórica de las etapas involucradas en la elaboración del yogurt y otras leches fermentadas, de manera práctica procesará los productos fermentados que serán distinguiblemente diferentes en los perfiles sensoriales de sabor, aroma, textura y de presentaciones al cliente. Cada uno de los productos elaborados van dirigidos a un público en particular, así que hay varias posibilidades de incursionar al mercado con variedad de productos.

Productos a elaborar		Variantes en la elaboración	
<ul style="list-style-type: none"> • Yogur natural • Yogur batido • Yogur líquido • Yogur incubado • Yogur suizo • Yogur griego 	<ul style="list-style-type: none"> • Kumis líquido • Kumis cremoso • Jocoque líquido • Jocoque seco • Petit Suisse 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cultivo de inoculación directa ✓ Preactivación de cultivos ✓ Resiembra de cultivos ✓ Cultivos probióticos ✓ Leche fluida de vaca ✓ Leche en polvo <p>BONO GRATIS Base de fruta para yogurt</p>	
			

RELACIÓN DE TEORÍA Y PRÁCTICA: 90% PRÁCTICA Y 10% TEORÍA

RECOMENDADO A: Pequeños productores, emprendedores, estudiantes, amas de casa y público en general 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@infinitemail.com