


Texcoco, Estado de México

 31 MARZO, 01, 02 y 03 de ABRIL de 2026

 09, 10, 11 y 12 de JUNIO de 2026

 11, 12, 13 y 14 de AGOSTO de 2026

 13, 14, 15 y 16 de OCTUBRE de 2026

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

MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES



INVERSIÓN: \$6,500.00. Incluye: material didáctico de elaboración, carpeta de memorias del taller, constancia de participación con valor curricular, bebidas y participación de los productos elaborados.

Ya tenemos nuevos productos

OBJETIVOS: El participante inscrito al **Taller Especial ASELAC** podrá seleccionar **CUATRO PRODUCTOS LÁCTEOS + BONO DE REGALO, ELABORACIÓN DE REQUESÓN** que vayan de acuerdo a sus intereses y necesidades de capacitación. Los productos serán elaborados con leche de vaca, cuando así lo permita el producto se le hará la sugerencia de una preparación gourmet. Se le capacitará en el manejo de cultivos lácticos para el desarrollo de un perfil sensorial único. (No se incluye el procedimiento de extensión en esta capacitación).

LISTA DE PRODUCTOS A SELECCIONAR

<ul style="list-style-type: none"> • QUESO PANELA • QUESO OAXACA elegir el procedimiento de elaboración • QUESO CREMA TROPICAL (estilo Chiapas) • QUESO RANCHERO • QUESO SIERRA • QUESO MOZZARELLA BARRA • QUESO MOZZARELLA FRESCO • QUESO ASADERO • QUESO MANCHEGO • QUESO MANCHEGO BOTANERO • QUESO ENRIATADO O CRIOLLO • QUESO PORT SALUT • CACIOCAVALLO 	<ul style="list-style-type: none"> • QUESO PARMESANO • QUESO BRIE • QUESO PROVOLONE • QUESO COTIJA • QUESO CHIHUAHUA • QUESO ARO • QUESO CHEDDAR • QUESO MENONITA CON PORO • QUESO HOLANDÉS (GOUDA) • QUESO EDAM • QUESO MENONITA • QUESO JAROCHO • QUESO PETIT SUISE • QUESO PERA 	<ul style="list-style-type: none"> • AREQUIPE COLOMBIANO • KUMIS • JOCOQUE SECO CONDIMENTADO • JOCOQUE LÍQUIDO • YOGURT GRIEGO • YOGURT BATIDO • YOGURT LIQUIDO PARA BEBER • YOGURT AFLANADO • YOGURT ESTILO SUIZO • YOGURT CON PROBIÓTICOS • YOGURT CON LECHE EN POLVO • FRUTA BASE DE YOGURT • MANTEQUILLA • CREMA ÁCIDA
--	--	--

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