


Texcoco, Estado de México

-  01, 02 y 03 de **JUNIO** de 2021
-  06, 07 y 08 de **JULIO** de 2021
-  03, 04 y 05 de **AGOSTO** de 2021
-  07, 08 y 09 de **SEPTIEMBRE** de 2021

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

MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES











Inversión de \$3,800.00 más impuestos. **Incluye:** material didáctico de elaboración, carpeta de memorias del taller, constancia de participación con valor curricular, bebidas y participación de los productos elaborados.

Las prácticas son individuales





OBJETIVOS: El participante del taller básico de quesería adquirirá los conocimientos teóricos de las etapas principales en quesería y aplicará dichos conocimientos a la elaboración de tres productos muy demandados y comercialmente competitivos en cuanto a su calidad como lo son el queso Oaxaca (quesillo o de hebra), queso panela y yogurt batido con fruta, al final degustará sus productos elaborados para retroalimentar su información con respecto a productos comerciales consumidos con anterioridad.

TEMARIO

Teoría:

-  Composición básica de la leche
-  Uso e interpretación de las pruebas de plataforma
-  Principales etapas de un proceso de fabricación de queso
-  Usos y clasificación de cultivos lácticos en productos lácteos
-  Uso de aditivos y 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

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

DIRIGIDO A: Pequeños productores, emprendedores, estudiantes, amas de casa y público en general interesado que no tenga experiencia previa en el área de lácteos.

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
