

Texcoco, Estado de México

-  01, 02, 03 y 04 de **JUNIO** de 2021
-  06, 07, 08 y 09 de **JULIO** de 2021
-  03, 04, 05 y 06 de **AGOSTO** de 2021
-  07, 08, 09 y 10 de **SEPTIEMBRE** de 2021

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

Inversión de \$4,800.00 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 inscrito al **Taller Especial ASELAC** podrá seleccionar **CUATRO PRODUCTOS LÁCTEOS** que vayan de acuerdo a sus intereses y necesidades de capacitación. Los productos serán elaborados con leche de vaca, en caso de que sean con leche de cabra se deberá hacer con anticipación la solicitud. (no 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 EN BOLTAS • QUESO MOZZARELLA EN CORREA • QUESO ASADERO • QUESO MANCHEGO • QUESO MANCHEGO BOTANERO • QUESO HOLANDÉS (GOUDA) • QUESO EDAM • QUESO MENONITA 	<ul style="list-style-type: none"> • QUESO CAPRINO ROMANO • QUESO PARMESANO • QUESO SAINTE MAURE (tipo Boursin) • QUESO FETA • QUESO BRIE • QUESO PROVOLONE • QUESO PORT SALUT • QUESO COTIJA • QUESO CROTTIN DE CHAVIGNOL • QUESO CHIHUAHUA • QUESO ARO • QUESO CHEDDAR • QUESO BROCCIU • QUESO MENONITA CON PORO • QUESO DE CABRA AHUMADO 	<ul style="list-style-type: none"> • YOGURT GRIEGO • YOGURT BATIDO CON FRUTA • YOGURT INCUBADO • YOGURT LIQUIDO PARA BEBER • YOGURT NATURAL • YOGURT AFLANADO • YOGURT ESTILO SUIZO • YOGURT CON PROBIÓTICO • YOGURT CON LECHE FLUIDA • YOGURT CON LECHE EN POLVO • PREPARACIÓN DE LA FRUTA PARA BASE DE YOGURT • JOCOQUE LÍQUIDO • JOCOQUE SECO CONDIMENTADO • CAJETA NATURAL O ENVINADA • GLORIAS
--	--	--

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