

Texcoco, Estado de México

-  08, 09, 10 y 11 de **JUNIO** de 2021
-  13, 14, 15 y 16 de **JULIO** de 2021
-  10, 11, 12 y 13 de **AGOSTO** de 2021
-  14, 15, 16 y 17 de **SEPTIEMBRE** de 2021

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

MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES

Inversión de \$6,000.00 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 de Extendidos ASELAC** aprenderá a elaborar **CUATRO PRODUCTOS LÁCTEOS**. Inicialmente aprenderá a tener los criterios necesarios para formular de manera adecuada, una vez comprobada su habilidad para formular se le dará un volumen de leche a formular los productos que haya seleccionado y se llevará a la práctica la elaboración de dicho producto. Conocerá la importancia de relación grasa/proteína en los diferentes quesos a elaborar y los ajustes en los diferentes ingredientes involucrados en la formulación.

OBJETIVOS DE LA EXTENSIÓN: Conocerás los fundamentos para poder realizar la extensión de la leche cuando la disponibilidad de la misma sea limitada, aprenderás a utilizar y a formular con leche descremada en polvo, a petición con caseína, caseinato y grasa vegetal, para elaborar sus productos lácteos.

Se recomienda manejo de regla de tres simple.

LISTA DE PRODUCTOS A SELECCIONAR CUATRO

<ul style="list-style-type: none">• QUESO PANELA• QUESO CREMA TROPICAL• QUESO RANCHERO• QUESO SIERRA• QUESO OAXACA• QUESO MOZZARELLA• RANCHERO DE SUERO• QUESO CINCHO	<ul style="list-style-type: none">• QUESO PROVOLONE• QUESO PORT SALUT• QUESO COTIJA• QUESO CHIHUAHUA• QUESO ARO• QUESO CANASTO• QUESO ASADERO• CREMA ANÁLOGA• QUESO MANCHEGO	<ul style="list-style-type: none">• YOGURT BATIDO ANÁLOGO• QUESO MANCHEGO BOTANERO• QUESO HOLANDES (GOUDA)• QUESO CHEDDAR• QUESO EDAM• YOGURT GRIEGO ANÁLOGO
--	--	---

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
