INCALEC
Instituto de la Carne y de la Leche A.C.

TINT
TALLERES DE INNOVACIÓN
Y NUEVAS TECNOLOGÍAS

Formulación de bases para quesos análogos

Aguascalientes, Ags. México

14 y 15 Junio 2024

SEDE: INSTALACIONES INSTITUTO DE LA CARNE Y DE LA LECHE AC

Innovación y nuevas tecnologías en Lácteos

ELABORACIÓN Y DISEÑO DE FORMULACIÓN DE BASES PARA QUESOS ANÁLOGOS " MÓDULO PRINCIPIANTES"

INTRODUCCIÓN.

La industria alimentaria ha evolucionado a lo largo de su historia, ajustándose a los patrones de consumo de cada época y generando oportunidades para quienes la integramos en toda la cadena. En el caso de la industria láctea, hoy en día, cobran especial relevancia los productos naturales, con experiencias de sabor, que le permitan disfrutar lo que come, con la certeza de que se trata de productos higiénicos, sanos y que se cuida el medio ambiente en su elaboración. Por esta razón, la innovación y desarrollo de nuevas técnicas en los procesos productivos juega un papel preponderante para las empresas que participan en este sector. De esta manera pueden aprovechar nichos del mercado con productos novedosos que cautiven a sus clientes.

Para lograrlo se requiere de profesionales capacitados y actualizados en las nuevas tecnologías y procesos, que puedan crear y desarrollar los productos que sus consumidores demandan y mejorar sus esquemas de producción.

OBJETIVO GENERAL.

Mostrar a los participantes a través del procesamiento de distintos ingredientes alternativas para la creación, desarrollo de productos y procesos lácteos innovadores así como la introducción de nuevas tecnologías y procedimientos que permitan la modernización de la industria.

Conocer las técnicas para desarrollar y formular bases para distintos tipos de productos derivados de leche, logrando optimizar procesos y obtener productos de calidad con costos bajos de producción. Conocer y aprender a utilizar los diferentes técnicas de extensión y uso de ingredientes lácteos y no lácteos para la elaboración de diferentes quesos tipo análogo(gouda, asadero, manchego, provolone, etc.) y productos derivados (yogurth, helado y más...).

ALCANCE DEL CURSO.

El participante tendrá el conocimiento teórico-práctico para elaborar una fórmula base para usar ingredientes lácteos y no lácteos, reformular alguna base que tenga aplicada en su proceso asi como lograr extensión de distintos productos análogos y no análogos como estrategia de negocio en situaciones donde no haya leche fluida; así como el manejo del equipo piloto de proceso necesario para la formulación, elaboración y aplicación de lo aprendido para distintos productos que demanda el mercado. (queso tipo asadero, gouda y más...)

PERFIL DEL ASISTENTE.

Personal operativo en procesamiento de leche, queseros, emprendedores, industrializadores, público en general con deseos de incursionar en el sector lácteo y todos aquellos involucrados en la cadena de valor de la leche interesados en la modernización e introducción de nuevas tecnologías en sus procesos.

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

QUESOS ANÁLOGOS — VIERNES 14 JUNIO

De 10:00 a 16:00 horas.

-Origen y desarrollo del queso procesado y análogo.
-Naturaleza, capacidades y límites de la caseína.
-Cómo y porqué funde la caseína.
-Funciones, reacciones y efectos de las sales fundentes.
-Almidones, gomas, suero y/o leche en polvo como texturizantes en el queso asadero.
-Almidones para bajar costos.
-Descripción y desarrollo del núcleo.

PROCESO, APLICACIÓN Y COSTOS — SABADO 15 JUNIO

De 10:00 a 16:00 horas.

- Elaboración de fórmula madre.
- Ampliación de fórmula madre con disminución de porcentaje de proteína.
- Elaboración de un extensor para pasta de leche fluida y/o leche en polvo con menor afectación en producto final.
- Elaboración de un queso tipo asadero procesado con cuajada de leche fluida y/o leche en polvo y base.
- Uso y descripción de sabores y conservadores.
- Elaboración de yogurth análogo.
- Elaboración de un queso tipo Gouda
- Evaluación sensorial del producto final.
- Retroalimentación (evaluación, dudas y preguntas)

Degustación de productos terminados.

INSTRUCTOR: Maestro quesero Oscar Salabert

LUGAR: 16 de Septiembre No. 109, Col. Centro, CP: 20000 Aguascalientes, Ags.

COSTO $ 4'900.00 MXN. Por persona.

CUPO LIMITADO A 15 personas.
El costo de la inscripción incluye: Acceso al curso, constancia de participación memoria del evento, materiales a utilizar, equipos y materias primas.

INFORMACIÓN PARA REALIZAR TU PAGO:

DATOS BANCARIOS:

- **Beneficiario:** Instituto de la carne y de la Leche. A.C.
- **Institución Bancaria:** Banco Mercantil del Norte. BANORTE.
- **Sucursal:** 0865 Aguascalientes Madero.
- **Dirección del beneficiario:** Calle 16 de septiembre #109. Zona Centro. C.P. 20000. Aguascalientes, Ags. México.
- **Número de Cuenta:** 0871531333
- **Clabe Interbancaria:** 072 0100 0871531333 2
- **R.F.C.:** ICL 130226 DJ4

PARA PAGOS INTERNACIONALES:

Banco Intermediario:
The Bank of New York
ABA 021000018
SWIFT IRVTUS3N
Domicilio banco Intermediario:
One Wall Street
New York City, N.Y. 10286
United States
Cuenta interbancaria:
8901003158

Banco Pagador
Banco Monex S.A.
SWIFT MONXMXMM
Beneficiario final:
ALTIMAX DE MEXICO S DE RL DE CV
Cuenta: 2972735
Clabe: 112180000029727350
Domicilio: Calle 16 de septiembre 109
Zona Centro CP 20000
Aguascalientes, Ags. México.
RFC AME 041215 P4A

¿CÓMO REALIZAR TU INSCRIPCIÓN?

SIGUE ESTOS SENCILLOS PASOS

1

ELIGE TU CURSO.

Recueda revisar perfectamente fechas y horarios en el presente documento; asegúrate de que aún haya lugares disponibles, comunicándote al +52 449 8066676 ó bien con uno de nuestros asesores que le esta dando seguimiento a tu participación, completa la informacion solicitada en tu solicitud de inscripción y sigue el procedimiento indicado.

2

ELIGE TU PAQUETE.

Si así lo deseas, puedes consultar con tu asesor paquete completo de curso más hospedaje que tenemos disponibles, los cuales incluyen reservación los días del evento dentro de alguno de nuestros hoteles sede ya sea para una o dos personas. (Pregunta por la disponibilad y detalles).

3

REALIZA TU PAGO.

En base al paquete y acceso que vayas a adquirir, realiza tu pago en cualquier sucursal BANORTE® con la información bancaria de la página anterior (transferencia o ventanilla).

4

ENVÍA TU COMPROBANTE

Una vez realizado tu pago, deberás enviar una fotografía o scanner del comprobante de depósito al correo electronico de contacto de tu asesor así como tu solicitud completa en la cual deberás incluir los siguientes datos:

- Nombre(s) completos del o los participantes en el curso.
- Institución o empresa a la que pertenecen.
- Dirección completa. (Incluye ciudad, municipio y estado)
- Número de teléfono móvil de los inscritos.
- Correo electrónico de los inscritos.

PARA SOLICITAR FACTURA es importante enviar (de preferencia) la carátula de la cédula de Identificacion Fiscal ó en su defecto los siguientes datos precisos:

- Razón social.
- Clave del CIF
- Dirección completa. (Incluye CALLE / NÚMERO INTERIOR / NÚMERO EXTERIOR/
- COLONIA/CODIGO POSTAL/LOCALIDAS/MUNICIPIO/ESTADO/PAIS).
- Forma de Pago (Transferencia, efectivo, cheque etc...) y Método de Pago(Parcialidades o Una sola exhibición).
- Uso de CFDI.

5

ESPERA TU CONFIRMACIÓN.

Por último, recibirás un correo electrónico con la confirmación y si lo requieres tu código de registro, confirmando tu inscripición y reservaciones. Además de tu factura. (en caso de haberla solicitado)
Asi como detalles y especificaciones técnicas del curso a participar.

INCALEC

Instituto de la Carne y de la Leche. A.C.

Calle 16 de Septiembre #111. Zona Centro. Aguascalientes, Ags. México.

informes@incalec.org

+52 449 1455262

INCALEC

Instituto de la Carne y de la Leche A.C.