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

USA
U.S. Dairy Export Council®
Ingredients | Products | Global Markets

Taller Práctico

Aplicación y funcionalidad de ingredientes Lácteos en fabricación de quesos frescos.

CIUDAD VICTORIA, TAMAULIPAS

16, 17 y 18 ABRIL 2024

EDIFICIO MULTIDISCIPLINARIO I FMVZ UAT

Escuela de Lácteos USDEC

Think USA Dairy
brought to you by U.S. Dairy Export Council

1.- INVITACION

Curso presencial: Aplicación y funcionalidad de ingredientes lácteos en fabricación de quesos frescos.

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 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.

Transmitir conocimiento a los líderes de las empresas del sector, para la creación y 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 bases para la extensión y recombinación de quesos para poder utilizar cuando no hay leche fluida. Conocer y aprender a utilizar los diferentes ingredientes lácteos y no lácteos para la elaboración de quesos y derivados.

ALCANCE DEL CURSO.

El participante tendrá el conocimiento teórico y práctico en la aplicación de tecnologías y funcionalidad de ingredientes lácteos, así como el manejo del equipo piloto de proceso necesario para la elaboración de quesos elaborados a partir de leche deshidratada como quesos frescos y otros.

PERFIL DEL ASISTENTE.

Gerentes operativos, de calidad, de desarrollo, de nuevos productos y emprendedores, con experiencia en el sector lácteo, de empresas en la cadena de valor de la leche interesadas en la modernización e introducción de nuevas tecnologías en sus procesos, maestros, especialistas y alumnos involucrados en área.

¿COMO RESERVO Y ME INSCRIBO?

Decide el día de tu participación y regístrate en el siguiente link (mismo curso los 3 días)

CURSO GRATUITO PATROCINADO POR LA USDEC **Registrate aqui**

Universidad Autónoma de TAMAULIPAS

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

De 09:00 a 17:00 horas.

TECNOLOGíA DE RECOMBINACIÓN

1.- Extensión vs Recombinación

2.- Normativa y factores de transferencia

3.- Relación grasa/proteína y fuentes de SNGL

4.- Emulsificantes y retenedores

5.- Problemas de recombinación

6.- **Uso y aplicación de cultivos.**

ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS

1.- Principios Básicos para Formular y extender la leche.
a. Materias Primas Lácteas.
b. Materias Primas no lácteas.

2.- Formulación y proceso para rehidratar la leche en polvo descremada, (SMP), homogeneizado, cuajado dulce y desuerado

3.- Elaboración de queso panela, ranchero y tipo añejo.

4. **Análisis de costos**

5. Degustación, empacado y refrigerado.

INSTRUCTOR: Dra. Rebeca García García

LUGAR: Edificio Multidisciplinario I de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia (Dr. Norberto Treviño Zapata), Universidad Autónoma de Tamaulipas. Km. 5 Carretera Cd. Victoria – Cd. Mante. Ej Santa Librada.

COSTO: PATROCINADO POR LA USDEC

Acceso limitado a 20 Participantes en sitio
El curso incluye constancia de participación, acceso completo al curso, material de consulta de la USDEC , memoria con material y formulaciones.

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 8066676

Think USA Dairy

brought to you by U.S. Dairy Export Council