

INCALEC

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



Innovación y tecnología en Lácteos

“USO Y APLICACIONES DE SUERO”

Aguascalientes, Ags. México

27 y 28 Marzo
2026

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

USO Y APLICACIÓN DE SUERO EN PRODUCTOS LÁCTEOS "TENDENCIAS E INNOVACIÓN PARA LA INDUSTRIA"

INTRODUCCIÓN.

Con la finalidad de aprovechar el lactosuero generado como parte de la producción de queso y reducir el impacto ambiental que esta actividad ocasiona, en mayor cantidad por las queserías artesanales de México en la producción de quesos frescos; se han desarrollado alternativas enfocadas a no desaprovechar esta materia prima con alta carga de proteínas, vitaminas y minerales para innovar en una gran variedad de subproductos de alta demanda comercial (bebidas energéticas, bebidas funcionales, quesos tipo y diversos productos lácteos); ya sea por obtención durante fermentación de sueros dulces y ácidos (enteros y descremados).

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 para el aprovechamiento máximo de los recursos juega un papel preponderante en la actualidad lo que nos acerca a la sustentabilidad y cuidado del medio ambiente.

OBJETIVO GENERAL.

Conocer la funcionalidad y aplicación del suero de leche, sus componentes, propiedades y usos requeridos en el proceso de distintos productos/subproductos lácteos; brindando a los participantes alternativas para la creación, desarrollo de productos, 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 utilizar ingredientes lácteos y no lácteos para el aprovechamiento máximo del suero a fin de optimizar procesos y obtener productos de calidad con costos bajos de producción.

Desarrollar productos funcionales en base a suero e ingredientes lácteos.

ALCANCE DEL CURSO.

El participante obtendrá conocimiento amplio sobre la ciencia y funcionalidad en la utilización de suero como fuente de materia prima para desarrollar productos lácteos innovadores (bebidas energéticas, bebidas funcionales, quesos, productos lácteos, etc.); así como el conocimiento de los ingredientes lácteos y no lácteos, uso y aplicación, ventajas y desventajas en los procesos, además de que el participante obtendrá habilidades y destrezas prácticas para elaborar distintos productos lácteos en sitio, formulados y desarrollados conforme a requerimientos de distintos mercados como estrategia de negocio así como el manejo del equipo piloto de proceso necesario para la formulación, elaboración y aplicación de lo aprendido para distintos productos lácteos que demanda el mercado.

PERFIL DEL ASISTENTE.

Especialistas en innovación, desarrollo, diseño de nuevos productos, nuevas aplicaciones, gerentes de calidad, químicos, personal operativo en procesamiento, queseros, emprendedores, industrializadores, público en general con deseos de incursionar en el sector lácteo y todos aquellos involucrados en la cadena de valor interesados en la modernización e introducción de nuevas tecnologías en sus procesos.

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

USO Y APROVECHAMIENTO DE SUERO

VIERNES 27 MARZO

De 10:00 a 17:00 horas.

- 1.- Antecedentes del suero procesado y su desarrollo en la industria.
- 2.- Composición, propiedades y aplicaciones.
- 3.- La ciencia detrás del suero.
- 4.- Tendencias y usos en la actualidad.
- 5.- Productos funcionales.
- 6.- Procesos tecnológicos, equipamiento e innovación (sustentabilidad y cuidado del medio ambiente).
- 7.- Lineamientos para estandarización de leche y buenas prácticas en procesos.
- 8.- Procesamiento, técnicas e ingredientes para obtención de subproductos de leche.
- 9.- Elaboración de requesón tradicional.
- 10.-Elaboración de Queso tipo Sierra (con base de grasa vegetal o sin base)



PROCESO, APLICACIÓN Y TENDENCIAS

SABADO 28 MARZO

De 10:00 a 17:00 horas.

- A) Formulación de una bebida con base en el contenido proteico, vitaminas y minerales.
- B) Control de acidez y pH.
- C) Aplicación de ingredientes funcionales,
- D) Elaboración de requesón untable (tipo Bionda).
- E) Evaluación sensorial de productos de suero.
- F) Control de procesos y técnicas de innovación para concentración de proteínas.
- G) Elaboración de ricotta.
- H) Análisis de costos en formulaciones.
- I) Evaluación y degustación de productos terminados.



INSTRUCTOR: Ing. Horacio Parga Flores

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

COSTO \$ 6'990.00 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: 11218000029727350
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 disponibilidad 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 Identificación Fiscal ó en su defecto los siguientes datos precisos:

- Razón social.
- Clave de 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 inscripción 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.