

INCALEC

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



TINT

TALLERES DE INNOVACIÓN
Y NUEVAS TECNOLOGÍAS

Innovación y tecnología en Bases para Lácteos

Aguascalientes, Ags. México

18 y 19 Junio
2026

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

ELABORACIÓN Y DISEÑO DE FORMULACIÓN DE BASES PARA ANÁLOGOS " MÓDULO AVANZADO, CIENCIA Y QUÍMICA"

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.

Conocer la funcionalidad de los ingredientes, propiedades, aplicación y usos requeridos en el proceso de elaboración de análogos; 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 formular bases para distintos tipos de productos lácteos 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 productos análogos (crema, gouda, asadero, mozzarella, oaxaca, manchego, provolone, etc.).

ALCANCE DEL CURSO.

El participante obtendrá conocimiento amplio sobre la ciencia y funcionalidad de los ingredientes lácteos y no lácteos, uso y aplicación, ventajas y desventajas así como conocimiento teórico-práctico para elaborar una fórmula base conforme a dichos ingredientes; reformular alguna existente que tenga aplicada en su proceso para lograr extensión de distintos productos análogos y no análogos como estrategia de negocio, utilizar procesos conforme a necesidades (caseína al cuajo/renina, etc.) 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

ANÁLOGOS	JUEVES 18 JUNIO
De 10:00 a 16:00 horas.	
	
De 10:00 a 16:00 horas.	
	
PROCESO, APLICACIÓN Y COSTOS	VIERNES 19 JUNIO
De 10:00 a 16:00 horas.	
	
De 10:00 a 16:00 horas.	
	

- 1.-Antecedentes quesos procesados como fundamento de elaboración para productos lácteos.
- 2- Análogos y tipos de productos lácteos que se pueden elaborar.
- 4- Materias primas que son utilizadas en la elaboración de análogos.
- 6- Equipos que se necesitan para elaborar análogos.
- 7- Almidones modificados, hidrocoloides y concentrados de proteína de leche.
- 10- Sabores enzimáticos.

- A) Fórmulas y análisis de costos.
- B) Formulación con base en el contenido proteico como el mayor impacto en costo de la fórmula.
- C) Evaluación de bases comerciales utilizadas en el mercado de los análogos.
- D) Evaluación y formulación de un núcleo.
- E) Evaluación sensorial de análogos .
- F) Formulación caseína por pasta fresca en función del costo de mercado.
- G) Parámetros del proceso en la elaboración de análogos en productos lácteos.
- H) Elaboración de asadero y gouda.
- I) Elaboración de imitación mozzarella tipo pizzero.
- J) Elaboración de imitación Chihuahua.
- K) Elaboración de Caseína fresca y crema análoga.
- L) Aplicación de Caseína a la Renina en análogos.

INSTRUCTOR: Ing. Juan de Dios Burciaga Rueda

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 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 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.