

INCALEC

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



Formulación de bases para lácteos análogos

Aguascalientes, Ags. México

**01 y 02 Octubre
2026**

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

Innovación y nuevas tecnologías en Lácteos FORMULACIÓN Y DISEÑO DE BASES PARA PRODUCTOS LÁCTEOS ANÁLOGOS "MÓDULO INTERMEDIO"

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 diferentes formas de la elaboración de análogos (quesos con caseína e ingredientes de leche) sales fundentes (citrato, kasal y fosfatos) y la combinación de sólidos (almidones, hidrocoloides y más..) para lograr funcionalidad en productos obtenidos como: textura, fundidos, consistencia, sabor y un correcto balance.

Conocer las técnicas para desarrollar y formular bases para distintos tipos de productos derivados de leche (quesos tipo chihuahua, oaxaca, mozzarella, gouda y manchego.).

ALCANCE DEL CURSO.

El participante tendrá el conocimiento teórico-práctico para elaborar una fórmula base así como modificar los balances de la misma conforme a requerimientos por funcionalidad de productos finales por demanda así como el conocimiento general de ingredientes lácteos y no lácteos requeridos, podrá reformular alguna base que tenga aplicada en su proceso así como lograr extensión de distintos productos análogos y no análogos como estrategia de negocio en situaciones donde no haya leche fluida; además de conocimiento y destreza en el manejo del equipo piloto de proceso necesario para la formulación, elaboración y aplicación de lo aprendido.

PERFIL DEL ASISTENTE.

Personal operativo en procesamiento de leche, queseros con necesidad de adaptación, emprendedores, productores y público general con deseos de incursionar en el sector lácteo así como todos aquellos involucrados en la cadena de valor de la leche interesados en la modernización en sus procesos.

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

QUESOS ANÁLOGOS

JUEVES 01 OCTUBRE

De
10:00
a
16:00
horas.

- Origen y desarrollo del queso procesado y análogo.
- Balance grasa-proteína-humedad en análogos.
- Descripción y desarrollo del núcleo.
- Función de la caseína dentro del balance para quesos análogos.
- Funciones, reacciones y efectos de las sales fundentes.
- Ingredientes requeridos para formulación de análogos (almidones, gomas, suero, LPD, etc.).
- Balance de ingredientes conforme a requerimientos.
- Propiedades funcionales y selección de materia prima según disponibilidad.
- Elaboración de fórmula madre.



PROCESO, APLICACIÓN Y COSTOS

VIERNES 02 OCTUBRE

De
10:00
a
16:00
horas.

- Formulación y balance de bases conforme a disponibilidad de ingredientes.
- Producción en base a requerimientos.
- Tabla dinámica y control de ingredientes disponibles en balance de fórmulas.
- Elaboración de un extensor con pasta de leche fluida y/o leche en polvo con menor afectación en producto final.
- Obtención de caseína fresca y aplicación en formulación/balance para quesos análogos.
- Uso de sabores y conservadores.
- Elaboración de queso tipo Oaxaca
- Elaboración de queso tipo Mozzarella.
- Elaboración de queso tipo Manchego y Gouda.
- Elaboración de crema análoga.
- Elaboración de un queso tipo Chihuahua
- Evaluación sensorial y retroalimentación (evaluación de productos y funcionalidad, dudas y preguntas)



INSTRUCTOR: Maestro quesero Oscar Salabert

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

COSTO

\$ 5'990.00 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: 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 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 electrónico 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/LOCALIDADES/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 8066676

INCALEC

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