

INCALEC

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



Innovación y tecnología en Bases para Lácteos

Aguascalientes, Ags. México

**12 y 13 Noviembre
2026**

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

ELABORACIÓN Y DISEÑO DE FORMULACIÓN DE BASES PARA ANÁLOGOS Y FÓRMULAS LÁCTEAS FERMENTADAS.

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 los diferentes eslabones de la cadena. Hoy, las producciones de quesos análogos en México se llevan a cabo para reducir costos de producción y ofrecer un precio más accesible al consumidor masivo y a la industria de alimentos. En contraparte las fórmulas lácteas ofrecen una alternativa de negocio para desarrollar productos con un aporte nutritivo y funcional.

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 a fin de aprovechar nichos del mercado con productos novedosos que cautiven a sus clientes exigentes.

Para lograrlo se requiere de capacitación y actualización en nuevas tecnologías y procesos que ayuden a crear y desarrollar productos con nuevas demandas.

OBJETIVO GENERAL.

Conocer la funcionalidad de los ingredientes, propiedades, aplicación y requerimientos normativos y de calidad que se deben cumplir para satisfacer demandas de clientes.

Que el participante conozca las técnicas, procesos y formulaciones de análogos y fórmulas lácteas fermentadas como alternativas de desarrollo de productos y optimización de costos.

Brindar 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 formular, optimizar procesos y obtener productos de alta calidad con costos bajos.

ALCANCE DEL CURSO.

Al término del curso el participante podrá elaborar formulaciones en base a los requerimientos de proceso y optimización de costos con los conocimientos adquiridos. Alcanzará el conocimiento teórico – práctico con herramientas y opciones para la solución de problemas, ventajas y desventajas del uso de ingredientes: caseína renina, almidones modificados, sales estabilizantes y fundentes, lactosa, leche en polvo, etc. Aplicación de ciencia y oficio en procesos de análogos y bebidas fermentadas, bases de criterio para manejo de equipo piloto necesario y extrapolación a escala industrial de acuerdo a requerimientos y necesidades del negocio.

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 Y BEBIDAS FERMENTADAS

JUEVES 12 NOVIEMBRE

De
10:00
a
17:00
horas.

- 1.-Introducción a la analogía en quesos y fórmulas lácteas fermentadas (antecedentes, definiciones, legislación en México).
- 2.-Ciencia y química en lácteos; formulaciones para análogos y formulas lácteas fermentadas (matemáticas en lácteos, cálculo de sólidos, balance y sales fundentes)
3. Materias primas utilizadas (lácteas y no lácteas)
4. Equipamiento para análogos y formulas lácteas fermentadas.
5. Saborización. (sabores enzimáticos, sabores en polvo, mermeladas, concentrados, etc).
6. Control de proceso y control de calidad.



FORMULACIÓN , PROCESOS Y COSTOS

VIERNES 13 NOVIEMBRE

De
09:00
a
16:00
horas.

- 7.- Elaboración de caseína renina fresca como parámetro de comparación vs caseína renina en polvo.
8. Componentes de un núcleo
9. Formula láctea pasteurizada, inoculación y fermentación.
10. Elaboración de análogo tipo gouda y tipo Chihuahua .
11. Elaboración de análogo tipo Oaxaca y tipo pizzeria.
12. Parámetros de proceso y parámetros de calidad en análogos.
13. Parámetros de proceso y calidad en fórmula láctea fermentada.
- 14.-Análisis de costos y evaluación sensorial de productos realizados. (análogos y bebida láctea fermentada)



INSTRUCTOR: Ing. Hugo Enrique Chávez Dávila

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: 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 1455262

INCALEC

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