



U.S. Dairy
Export Council.

Ingredients | Products | Global Markets

INCALEC

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



Escuela de Lácteos con Extensores

Aguascalientes, Ags. México

03 y 04 Julio 2020

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

Escuela de Lácteos con Extensores

Elaboración de quesos Análogos, con uso de bases, leche en polvo y otros ingredientes.

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 de quesos y poder utilizar cuando no hay leche fluida. Conocer y aprender a utilizar los diferentes ingredientes lácteos y no lácteos para la elaboración de quesos análogos.

ALCANCE DEL CURSO.

El participante tendrá el conocimiento teórico y práctico, así como el manejo del equipo piloto de proceso necesario para la elaboración de: Quesos tipo: Ranchero, Panela y Añejo, partiendo de cuajada análoga. Quesos tipo: para pizza, Queso Amarillo, Gouda, Edam, Manchego, Chihuahua, Cheddar y mozzarella.

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.

REQUERIMIENTO ESPECÍFICO.

El participante deberá de proporcionar producto de devolución para aplicaciones y reproceso, para desarrollo de curso práctico..

PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

LÁCTEOS CON EXTENSORES

VIERNES 03

De 10:00 a 17:00 horas.

- 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 Quesos tipo: Ranchero, Panela y Añejo, partiendo de cuajada análoga. (obtenida en el paso 2, con grasa vegetal).



De 14:00 a 14:30 horas.

RECESO. (Box Lunch)



LÁCTEOS CON EXTENSORES.

SÁBADO 04

De 10:00 a 17:00 horas.

- 1.- Principios Básicos para Formular y extender la leche en quesos de pasta fundida (pasta hilada).
 - a. Materias Primas Lácteas.
 - b. Materias Primas no lácteas.
2. Formulación y proceso para rehidratar la leche en polvo descremada, (SMP), homogeneizado, cuajada acida y desuerado.
- 3.- Elaboración de Queso de pasta fundida utilizando como extensor unidad-base (mezcla de proteínas lácteas y almidones en polvo), grasa vegetal, y agua.
- 4.- Elaboración de pasta fundida de cuajada análoga. (obtenida en el paso 2).
- 5.- Elaboración de queso para pizza.
- 6.- Combinación de las pastas, colorantes, sabores, quesos reprocessados para elaboración de: Quesos tipo: Amarillo, Gouda, Edam, Manchego, Chihuahua, Cheddar y mozzarella.



14:00 a 14:30 horas.

RECESO. (Box Lunch)

De 17:00 a 18:00 horas.

Evaluación y degustación de productos terminados.



INSTRUCTOR: Ing. Jesús Ernesto Mayagoitia Arreola, Especialista en Lácteos

LUGAR: Instituto de la Carne y de la Leche. A.C. (INCALEC).
Calle 16 de septiembre No. 111 Aguascalientes, Ags.

COSTO \$ 4'900.00 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.

Recuerda revisar perfectamente fechas y horarios en el presente documento; asegúrate de que aún haya lugares disponibles, comunicándote al +52 449 1455262 o bien con uno de nuestros asesores que le esta dando seguimiento a tu participación, completa la información 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.

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, en el mensaje 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 oficial de tu Registro Federal de Contribuyentes, o en su defecto los siguientes datos precisos:

- Razón social.
- Clave del R.F.C.
- 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 para recibir tu asistencia.



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.