

INCALEC

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



**U.S. Dairy
Export Council.**

Ingredients | Products | Global Markets

Curso Práctico ONLINE

**Aplicación y funcionalidad de ingredientes Lácteos
en fabricación de quesos frescos y de pasta hilada.**

Aguascalientes, Ags. México

25 NOVIEMBRE 2020

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

Escuela de Lácteos USDEC

1.- INVITACION



Curso híbrido (en línea y presencial): Aplicación y funcionalidad de ingredientes lácteos en fabricación de quesos frescos y de pasta hilada.

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

ALCANCE DEL CURSO.

El participante tendrá el conocimiento teórico y práctico en la aplicación de tecnologías y funcionalidad de ingredientes Lácteos, así como el manejo del equipo piloto de proceso necesario para la elaboración de Quesos elaborados a partir de leche deshidratada como quesos frescos y de pasta hilada.

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, maestros, especialistas y alumnos involucrados en área.

REQUERIMIENTO ESPECÍFICO PARA ONLINE.

Contar con equipo pc ó lap top, con windows 7 ó mayor, conexión a internet, audio, estar conectado en su pc en la plataforma durante el periodo del taller y seguir los lineamientos e indicaciones que se mencionan en el apartado 3 de la presente convocatoria.

2.- PROGRAMA GENERAL DEL CURSO

TECNOLOGÍA DE EXTENSIÓN

25 NOVIEMBRE

- 1.- Extensión vs Recombinación
- 2.- Normativa y factores de transferencia
- 3.- Relación grasa/proteína y fuentes de SNGL
- 4.- Emulsificantes y retenedores
- 5.- Problemas de recombinación
- 6.- Cálculo de bases para quesos.



ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS Y DE PASTA HILADA

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 queso panela y asadero.
4. Análisis de costos
5. Degustación, empaçado y refrigerado.



INSTRUCTOR: Ing. Jaime Valencia Martin del Campo, USDEC

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

COSTO

PATROCINADO POR LA USDEC

Acceso limitado a 50 Participantes en línea y 8 participantes en sitio. El curso incluye constancia de participación, acceso virtual completo al curso, preguntas y respuestas, material de consulta de la USDEC, memoria con presentación y video del evento.

¿CÓMO REALIZAR TU INSCRIPCIÓN?

SIGUE ESTOS SENCILLOS PASOS

1

DEFINE TU PARTICIPACIÓN.

Recuerda que el curso se maneja en 2 sentidos, online y presencial, es importante señalar que tipo de asistencia vas a tener y estas decidido a realizar.

Cupo on-line: Limitado a 30 participantes.

Cupo Presencial: Limitado a 8 lugares (pregunta por disponibilidad)

2

INSCRÍBETE Y RESERVA.

Para inscripción online, deberás registrarte en el siguiente link, [Registro e Inscripción Lácteos USDEC](#), recuerda llenar todos los campos solicitados a fin de poder garantizar tu espacio, para tema presencial solicita más detalles al correo informes@incalec.org.

3

RECIBE TU CONFIRMACIÓN.

Una vez llenado el formulario, recibirás un correo de notificación para validar que hayas llenado toda la información correctamente así como poder asegurar tu lugar con este registro.

Si tienes alguna duda puedes validarlo y confirmar los detalles al correo:

informes@incalec.org ó bien al Telefono Directo o Whatsapp **+52 449) 8066676**.

4

ORGANIZA TU AGENDA

Para tu mayor comodidad, el comité organizador del presente curso, te hace llegar un mensaje y/o notificación informativa a fin de que estes alerta y no pierdas la oportunidad de acompañarnos (online o presencial), días antes de llevarse a cabo dicho curso, estar al pendiente en los distintos medios (correo, whats, app, etc...) para recibir todos los detalles, los cuales incluyen, programa, horarios y detalles de logística.

Para quien participa online se utiliza la plataforma de gotoconnect. Se te envían indicaciones a tu correo para seguimiento.

En el caso de que tu participación sea presencial, se te hará llegar dicha notificación/mensaje con especificaciones y detalles técnicos a fin de salvaguardar la integridad de los participantes, con el protocolo requerido ante la contingencia sanitaria que estamos pasando. Atentos a este aviso, es muy importante...

5

DURANTE EL CURSO.

Para todos los participantes sea virtual o presencial, deberán seguir los lineamientos e indicaciones que se detallan en el apartado 3 de la presente convocatoria.

6

AL FINAL DEL CURSO.

Para todos los participantes involucrados en el presente curso, se les hace llegar a su correo proporcionado en el formato de registro; Constancia de participación, memorias digitales del evento, fotografías y videos para consulta.

3.- LINEAMIENTOS E INDICACIONES

I.- INDICACIONES

1.- Todo participante que este presente de manera virtual o presencial en el curso, deberá estar **registrado en el sistema de inscripción**, llevado para tal efecto; para el caso de cambio en cualquier participante deberán notificarlo al correo, informes@incalec.org al menos 24 horas antes de iniciado el taller.

3.- LINEAMIENTOS E INDICACIONES

2.- Curso práctico híbrido con participantes online y de forma presencial.

Para el participante online, deberá contar con su **pc** actualizada, **micrófono y cámara web** para poder acceder al portal. Tendrá acceso al chat de grupo, cámara de grabación en tiempo real e interactuar con los participantes por mensaje. No audio. (**Audio en inicio con el coordinador y sección de preguntas**).

3.- Para el participante online, espera tus indicaciones en tu correo con detalles de **acceso y link para poder ingresar al curso**, en el cual deberán anotar tu nombre (tal como te inscribiste, solo nombre) al tiempo de que debe de ingresar el código o contraseña enviado en la sección correspondiente.

***Si diste click al link** que te proporcionamos en tu correo este te manda directamente a la sala, solo debes proporcionar tu nombre además de configurar correctamente tu equipo: microfono y cámara web., así como agregar la contraseña proporcionada. **Y listo estas en el curso...**

4.- El desarrollo del taller se llevará a cabo de forma remota a través de **cámaras y equipo técnico requerido para transmisión online** a fin de que el participante reciba la transmisión en tiempo real durante el proceso, presentación y aplicación de tecnologías para elaboración de quesos frescos y pasta hilada.

Puedes observar distintas tomas de acuerdo a cada uno de los procesos. (**Controladas por el coordinador**)

5.- El equipo utilizado para procesamiento y desarrollo de taller, cumple con todas las normas y requisitos sanitarios para la elaboración de productos alimenticios.

Equipo básico para curso demostrativo, si el participante requiere información adicional sobre este favor de notificarlo al correo correspondiente.

6.- Si durante la transmisión tienes algún problema con tu conexión o pierdes la señal, presiona F5 y vuelve a realizar lo del punto 3 de estas indicaciones para acceder nuevamente, si no puedes acceder puedes comunicarte al tel **+52 449 8066676 (Directo o whatsapp)**.

7.- Acatar todas las **indicaciones del instructor** así como los lineamientos que se detallan a continuación.

II.- LINEAMIENTOS

Todos los participantes que esten inscritos y confirmados deberán sujetarse a los siguientes lineamientos:

a) **Guardar silencio en todo momento, sobre todo para los asistentes presenciales, el instructor es el único que tiene voz para desarrollo del curso.**

b) **Solo podrán tener participación y hacer preguntas o consultas directamente al instructor el participante presencial una vez llegado el espacio para dicho propósito.** Se les hará llegar el horario y tiempo con el programa detallado, no olvidar anotar tus preguntas durante el proceso.

*Puedes enviarlas durante el curso en la sección de chat a fin de que no pases algo por alto durante el taller.

c) El participante online puede estar consultando o en diálogo sobre el procesamiento en el **chat designado para el curso** con los demás involucrados; mismo al que tienen acceso una vez que ingresan a la sala.

d) Al detectar online algún participante que no fue confirmado, el comité organizador tendrá la facultad de expulsarlo de la transmisión o bien bloquear su participación.

e) Para la sección de **preguntas y respuestas** enviar al coordinador del curso por medio del chat, para los presenciales anotarla en la **forma** que se les entrega al acceder al recinto, favor de ser lo más claro posible (**número limitado de preguntas, sólo las más destacadas y relevantes**), estas se leerán en voz alta para todo el grupo y el instructor dará la respuesta en el tiempo indicado.

f) Demás consideraciones que se requieran para el correcto desarrollo y participación de los asistentes.



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

Think  Dairy

brought to you by **U.S. Dairy Export Council**