



expoláctea 2021



ESCUELA DE
ANÁLISIS
DE **LECHE.**

FICHA TÉCNICA

ESCUELA DE ANÁLISIS DE LECHE.

INTRODUCCIÓN.

Como parte del programa de mejoramiento de la actividad industrial y comercial de lácteos, Expoláctea MX ofrecerá el curso de análisis de leche.

OBJETIVO GENERAL.

Brindar conocimientos teórico-prácticos necesarios para que aquellos interesados en tener un mayor control sus productos, puedan analizar de manera detallada los diferentes aspectos de la leche que influyen en su calidad.

ALCANCE DEL TALLER.

El curso abarcará desde las conceptos básicos de los factores involucrados en la calidad de la leche y su comprensión teórica, hasta el análisis práctico en el aula de estos aspectos, culminando con su correcta tabulación para facilitar su manejo.

PERFIL DEL ASISTENTE.

La escuela de análisis de leche está dirigida a aquellas personas con pocos o nulos conocimientos sobre los procesos análisis de leche, que desean comenzar a tratar su producto para un mayor control de la calidad.

Entre los asistentes al curso podemos encontrar:

- Industriales de la leche.
- Vendedores y compradores de leche.
- Ing. en alimentos. (Estudiantes y profesionales).

PROGRAMA GENERAL.

MIÉRCOLES 24 de MARZO | De 16:00 a 20:00 horas.

1

Pruebas de campo.

- Tipos de calidad de leche según razas bovinos y caprinos.
Células somáticas consecuencias en la calidad de la leche y Proceso.
- Calidad y seguridad de la leche.
 - Células somáticas.
 - Neutralizantes.
 - Peróxido.
 - Antibiotico rápido.
 - Determinación del alcohol según procesos de la leche. (62% 1 72%, 82%).
 - Acidez.

2

Pruebas de plataforma.

- Métodos de análisis, su interpretación de resultados.
- Determinación del estado real de la leche y su composición.
 - Análisis del nivel de contaminación microbiana: reductasa o azul de metileno.
 - Análisis de fisicoquímico por métodos de referencia y por métodos rápidos.
 - Crioscopia.
 - Inhibidores.
 - Rendimiento por cuajado.

JUEVES 25 de MARZO | De 16:00 a 20:00 horas.

3

Pruebas de análisis específicos.

- Inocuidad, su importancia en la industria y riesgos de mercado.
Adulterantes, conservadores y sustancias prohibidas causas y consecuencias.
- Posibles contaminantes de la calidad de la leche.
 - Factores de contaminación presentes en la calidad de la leche.
 - Fosfatasa alcalina.
 - Análisis microbiológicos.

Con la
participación de
especialistas de:





INFORMACIÓN GENERAL

Nombre del curso:

Escuela de Análisis de Leche.

Fechas:

24 y 25 de Marzo de 2021. De 16:00 a 20:00 hrs.

Lugar:

Expoláctea 2021.
Aula " C " Salón Palace
Gran Hotel Alameda.
Antigua Alameda #821, Colonia Héroes, CP 20190
Ciudad de Aguascalientes. Ags. México.

Costo:

PREVENTA: \$ 1,500.00 mxn. (2020).
INSCRIPCIÓN GENERAL: \$ 1,950.00 mxn. (A partir de enero 2021).

CUPO LIMITADO A 20 PERSONAS.

El costo de la inscripción incluye carnet de acceso a la escuela, materias primas, materiales del curso, kit de participante , memoria USB con respaldo digital de la teoría, materiales audiovisuales utilizados y constancia de participación.

PROCESO DE REGISTRO.

1. Comunícate con nuestros asesores al +52 449 145 5262 para verificar la disponibilidad del cupo del taller y solicitar tu folio de inscripción.
2. Llena tu solicitud de inscripción con todos los datos que te pide, pon especial atención en los DATOS DE FACTURACIÓN.
3. Realiza el pago de tu inscripción utilizando los datos bancarios que aparecen en el TALÓN DE PAGO de tu solicitud de inscripción.

Puedes realizarlo en ventanilla de cualquier sucursal BANORTE o bien a través de transferencia interbancaria.
4. Una vez realizado tu pago, envía tu solicitud y comprobante de pago a través de correo electrónico a tu asesor Expoláctea.
5. Recibirás una confirmación de inscripción con los detalles del curso al que fuiste inscrito, tu folio de participación y factura correspondiente.

INFORMACIÓN ADICIONAL.

Expolactea "21 pone a tu disposición una opción cómoda y segura para contratar tu servicio de hospedaje, el evento cuenta con HOTELES SEDE con tarifa especial por noche para nuestros asistentes. Ubicados en áreas aledañas del recinto al evento.

HOTEL ARANZAZÚ	Habitación sencilla o doble. \$1,100.00*mxn.
GRAN HOTEL ALAMEDA	Habitación sencilla o doble. \$ 1,700.00 *mxn

*Impuestos incluidos. Alimentos no incluidos.



ESCUELA DE ANÁLISIS DE LECHE.

FICHA TÉCNICA

Para mayores informes e inscripciones
favor de contactarse a los teléfonos:

+52 449 145 5262

correo: **informes@expolactea.org**

www.expolactea.org