



## AVANZADOS 9:00 a 15:00 hrs.

## PRINCIPIANTES 16:00 a 20:00 hrs.

# 27

## MIÉRCOLES



Queso Provolone



Queso Cotija



Yogurth.



Dulces de Leche.

## AVANZADOS 9:00 a 15:00 hrs.

## PRINCIPIANTES 16:00 a 20:00 hrs.

# 28

## JUEVES



Queso sbrinz.



Queso Cincho.



Queso Ranchero.



Queso asadero.



Queso añejo.

## AVANZADOS 9:00 a 15:00 hrs.

## PRINCIPIANTES 16:00 a 20:00 hrs.

# 29

## VIERNES



Queso Cheddar.



Queso Chihuahua.



Queso Gouda.



Queso Panela



Botanero.



Requesón

### PREVENTA:

Un día

\$ 1'500.00 mxn.

Tres días

\$ 3'000.00 mxn.

Hasta enero de 2019.

### INSCRIPCIÓN GENERAL:

Un día

\$ 2'000.00 mxn.

Tres días

\$ 4'500.00 mxn.

A partir de febrero de 2019.

### PREVENTA:

Un día

\$ 1'000.00 mxn.

Tres días

\$ 1'500.00 mxn.

Hasta enero de 2019.

### INSCRIPCIÓN GENERAL:

Un día

\$ 1'500.00 mxn.

Tres días

\$ 2'500.00 mxn.

A partir de febrero de 2019.

Cupo limitado a 40 lugares . Cursos prácticos de elaboración de productos lácteos. El costo de la inscripción en curso de 3 días incluye: carnet de acceso al taller, materias primas, materiales y constancia de participación. kit de tallerista y memorias.

Cupo abierto. Cursos presenciales teórico-prácticos de elaboración de productos lácteos. El costo de la inscripción en curso de 3 días incluye: carnet de acceso al taller, materias primas, materiales, kit participante y constancia de participación.