



ESCUELA DE ANÁLISIS DE **LECHE.**

PROGRAMA PRELIMINAR

M
I
É
R
C
O
L
E
S

23

TEMARIO | PRIMER DÍA.

AULA "B" SALÓN PALACE

> 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.
- Antibiótico rápido.
- Determinación del alcohol según procesos de la leche (62%, 72%, 82%).
- Acidez.
- Aflatoxinas de las leche.
- Determinación de inhibidores en general de la leche.
- Análisis microbiológico de la leche bronca y pasteurizada.

> 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.

Ing. Aldo Ramírez | Métodos Rápidos.

DE
16.00
A 20.00

J
U
E
V
E
S

24

TEMARIO | SEGUNDO DÍA.

> 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.
- Indicadores y patógenos.
- Toxinas en leche.
- Vida en anaquel.

Ing. Aldo Ramírez | Métodos Rápidos.

DE
16.00
A 20:00

COSTO DE INSCRIPCIÓN:

General \$1'950.00 mxn.

El costo de inscripción incluye: Carnet de acceso al TALLER DE ANÁLISIS DE LECHE, kit de participante, memorias del evento (USB) y constancia de participación. Este es un programa preliminar sujeto a posibles cambios, los cuales obedecerán a la confirmación de los títulos de las ponencias propuestas a los ponentes. El cambio o reprogramación en horarios obedecerán entonces a la disponibilidad de los ponentes asignados. Para mayor información, comunicarse a los números **+52 449 145 5262**





VALOR AGREGADO A LA LECHE

Talleres expolactea2022

INGREDIENTES LÁCTEOS

SALON "A"
9:00 a 15:00 hrs.

23

MIÉRCOLES



Queso Sierra



Queso Panela



Queso Ranchero

INGREDIENTES LÁCTEOS

SALON "A"
9:00 a 15:00 hrs.

24

JUEVES



Queso Sierra



Queso Panela



Queso Ranchero

INGREDIENTES LÁCTEOS

SALON "A"
9:00 a 15:00 hrs.

25

VIERNES



Queso Sierra



Queso Panela



Queso Ranchero

**TALLER DE APLICACIÓN DE INGREDIENTES LÁCTEOS
CON ACCESO GRATUITO PATROCINADO POR LA USDEC**

Think  Dairy

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

Cupo limitado a 30 lugares . Cursos prácticos de elaboración de productos lácteos. La inscripción del participante incluye: carnet de acceso al taller, materias primas, materiales, manuales constancia. kit de tallerista y link para descarga de información general.



VALOR AGREGADO A LA LECHE

Talleres expolactea2022

ESCUELA DE
LACTEOS

SALÓN "C"
09:00 a 15:00 hrs.

23
MIÉRCOLES



Yogurth.



Dulces de Leche.

ESCUELA DE
LACTEOS

SALÓN "C"
09:00 a 15:00 hrs.

24
JUEVES



Queso Asadero



Queso Oaxaca

ESCUELA DE
LACTEOS

SALÓN "C"
09:00 a 15:00 hrs.

25
VIERNES



Queso Panela



Botanero.



Requesón

PREVENTA:

Un día

\$ 1'000.00 mxn.

Tres días

\$ 2'500.00 mxn.

Hasta enero de 2022.

INSCRIPCIÓN GENERAL

Un día

\$ 1'500.00 mxn.

Tres días

\$ 3'500.00 mxn.

Cupo limitado. 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.