



# VALOR AGREGADO EN LA LECHE

# Talleres expolactea2022

## INGREDIENTES LÁCTEOS

SALÓN "A"  
9:00 a 15:00 hrs.

## ESCUELA DE LÁCTEOS

SALÓN "C"  
09:00 a 15:00 hrs.

**23**  
MIÉRCOLES



Queso Sierra



Queso Panela



Queso Ranchero

## INGREDIENTES LÁCTEOS

SALÓN "A"  
9:00 a 15:00 hrs.

## ESCUELA DE LÁCTEOS

SALÓN "C"  
09:00 a 15:00 hrs.

**24**  
JUEVES



Queso Sierra



Queso Panela



Queso Ranchero

## INGREDIENTES LÁCTEOS

SALÓN "A"  
9:00 a 15:00 hrs.

## ESCUELA DE LÁCTEOS

SALÓN "C"  
09:00 a 15:00 hrs.

**25**  
VIERNES



Queso Sierra



Queso Panela



Queso Ranchero



Queso Panela



Botanero.



Requesón

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

**Think USA 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.

### PREVENTA:

Un día  
\$ 1'000.00 mxn.  
Tres días  
\$ 1'500.00 mxn.  
Hasta enero de 2022.

### INSCRIPCIÓN GENERAL: (Escuela de lácteos básico)

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.