



# 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.