

Talleres Prácticos

DAIRY SUMMIT

14,15 Y
16 NOV
2023

DairyWorkshops

**Dairy
Summit**
LA LECHE: NUTRICIÓN Y SUSTENTO DE MÉXICO



www.dairysummit.org



Introducción

Dairyworkshops son talleres 100% prácticos en donde se capacita al participante en la elaboración de gran variedad de productos lácteos; utilizando nuevas técnicas de procesamiento, tecnología y equipo de última generación.

objetivo

Transmitir conocimiento a los líderes de las empresas del sector, para la creación y desarrollo de productos y procesos lácteos innovadores así como la introducción de nuevas tecnologías y procedimientos, que permitan la modernización de la industria.

Qué obtendrás



Actualización en tecnología y procesos.



Implementación de nuevas ideas.



Conocimiento teórico-práctico.



Garantiza mejor desempeño.



Nuevas habilidades.



Nuevas técnicas.

TALLER



APLICACIÓN Y FUNCIONALIDAD DE INGREDIENTES LÁCTEOS PARA ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS

PERFIL DEL ASISTENTE:

GERENTES OPERATIVOS, DE CALIDAD, DE DESARROLLO, DE NUEVOS PRODUCTOS, EMPRENDEDORES, INVESTIGADORES, TÉCNICOS;

CON EXPERIENCIA EN EL SECTOR LÁCTEO, DE EMPRESAS EN LA CADENA DE VALOR DE LA LECHE, ESPECIALISTAS Y ALUMNOS INVOLUCRADOS EN EL ÁREA CON INTERÉS PARTICULAR EN APLICACIÓN DE INGREDIENTES LÁCTEOS.



14-15-16 DE NOV



10:00 - 17:00 hrs



TALLER DE INGREDIENTES



**ACCESO SIN COSTO
PATROCINADO:**



+52 449 145 5262
+52 55 8932 2180



info@dairysummit.org



www.dairysummit.org

Regístrate aquí

INSCRIPCIÓN GENERAL

Gratis
(por invitación)