

# Talleres Prácticos

DAIRY SUMMIT

---

14,15 Y  
16 NOV  
2023

**Dairy**Workshops

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



[www.dairysummit.org](http://www.dairysummit.org)



## MARTES 14 DE NOVIEMBRE

TALLER	HORARIO	PRECIO
ESCUELA DE LÁCTEOS PARA ELABORACIÓN DE QUESO EDAM Y ROQUEFORT	09:00 - 16:00 hrs	\$1,500
APLICACIÓN Y FUNCIONALIDAD DE INGREDIENTES LÁCTEOS PARA QUESOS FRESCOS	10:00 - 17:00 hrs	Patrocinado (Por invitación)
APLICACIÓN Y FUNCIONALIDAD DE INGREDIENTES LÁCTEOS PARA ELABORACIÓN DE PANIFICACIÓN	1er horario 11:00 - 14:00 hrs	Patrocinado (Por invitación)
	2do horario 16:00 - 19:00 hrs	
ESCUELA DE ANÁLISIS DE LECHE.	15:00 - 20:00 hrs	\$2,900 Taller completo 3 días
ESCUELA DE LÁCTEOS PARA ELABORACIÓN DE YOGURT, CREMA Y MANTEQUILLA	09:00 - 16:00 hrs	\$1,000
ESCUELA DE LÁCTEOS PARA FORMULACIÓN DE BASES PARA QUESO ASADERO	09:00 - 16:00 hrs	\$4,500
TALLER PRÁCTICO PARA EMPAQUETADO Y APLICACIÓN VACÍO EN LOS LÁCTEOS	12:00 - 13:00 hrs	Patrocinado (Por invitación)
TALLER PRÁCTICO PARA USO Y APLICACIÓN DE ETIQUETA LIMPIA EN LOS LÁCTEOS	13:00 - 14:00 hrs	Patrocinado (Por invitación)
TALLER PRÁCTICO PARA IMPLEMENTACIÓN DE CADENA DE FRÍO EN LOS LÁCTEOS	16:00 - 17:00 hrs	Patrocinado (Por invitación)
TALLER DE APLICACION DE LA BIOLUMINISCENCIA Y DETECCION DE RESIDUOS EN LA INDUSTRIA LÁCTEA	17:00 - 19:00 hrs	Patrocinado (Por invitación)



## MIÉRCOLES 15 DE NOVIEMBRE

TALLER	HORARIO	PRECIO
ESCUELA DE LÁCTEOS PARA ELABORACIÓN DE QUESO OAXACA Y QUESO MOZZARELLA	09:00 - 16:00 hrs	\$1,500
APLICACIÓN Y FUNCIONALIDAD DE INGREDIENTES LÁCTEOS PARA ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS	10:00 - 17:00 hrs	Patrocinado (Por invitación)
ESCUELA DE ANÁLISIS DE LECHE	15:00 - 20:00 hrs	\$2,900 Taller completo 3 días
ESCUELA DE LÁCTEOS PARA ELABORACIÓN DE DULCES DE LECHE, GLORIAS Y CHONGOS ZAMORANOS	09:00 - 16:00 hrs	\$1,000
ESCUELA DE LÁCTEOS PARA FORMULACIÓN DE BASES PARA QUESO CHIHUAHUA Y GOUDA	09:00 - 16:00 hrs	\$4,500
TALLER PRÁCTICO PARA USO Y APLICACIÓN DE COLORANTES, CONSERVADORES Y ADITIVOS EN ALIMENTOS Y DERIVADOS LÁCTEOS	12:00 - 14:00 hrs	Patrocinado (Por invitación)
TALLER PRÁCTICO PARA USO Y APLICACIÓN DE GRASAS LÁCTEAS Y VEGETALES	16:00 - 18:00 hrs	\$1,900
TALLER PRÁCTICO PARA APLICACIÓN DE SABORES ENZIMÁTICOS EN LOS LÁCTEOS	18:00 - 19:00 hrs	\$1,500



**JUEVES 16 DE NOVIEMBRE**

TALLER	HORARIO	PRECIO
ESCUELA DE LÁCTEOS PARA ELABORACIÓN DE QUESO CHIHUAHUA Y QUESO GOUDA	09:00 - 16:00 hrs	\$1,500
APLICACIÓN Y FUNCIONALIDAD DE INGREDIENTES LÁCTEOS PARA ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS	10:00 - 17:00 hrs	Patrocinado (Por invitación)
ESCUELA DE ANÁLISIS DE LECHE	15:00 - 20:00 hrs	\$2,900 Taller completo 3 días
ESCUELA DE LÁCTEOS PARA ELABORACIÓN DE REQUESÓN, QUESO BOTANERO Y QUESO ASADERO	09:00 - 16:00 hrs	\$1,000
ESCUELA DE LÁCTEOS PARA FORMULACIÓN DE BASES PARA HELADO	09:00 - 16:00 hrs	\$4,500
TALLER PRÁCTICO PARA NUEVAS APLICACIONES EN ALIMENTOS CON INGREDIENTES LÁCTEOS	12:00 - 14:00 hrs	Patrocinado (Por invitación)
TALLER PRÁCTICO PARA EL ANÁLISIS Y USO DE EQUIPO DE LABORATORIO EN LOS LÁCTEOS	16:00 - 17:00 hrs	\$1,500
TALLER PRÁCTICO PARA APLICACIÓN DE ENZIMAS Y COAGULANTES EN LOS LÁCTEOS	17:00 - 19:00 hrs	\$1,500

