



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

\$ 2'500.00 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.