

**Texcoco, Estado de México**

**12 y 13 de ABRIL de 2025**  
**14 y 15 de JUNIO de 2025**  
**16 y 17 de AGOSTO de 2025**

Entrada 9:00 a.m. y salida a 6:00 p.m.

**EN FIN DE SEMANA: SÁBADO Y DOMINGO**



### Curso Teórico - Práctico

**INVERSIÓN: \$5,400.00. Incluye:** material didáctico de elaboración, memorias del taller, libreta para apuntes, constancia de participación con valor curricular, bebidas y participación de los productos elaborados en el curso.

**OBJETIVO:** El Participante en este curso de capacitación adquirirá los conocimientos teóricos necesarios para elaborar desde cero bases para paleta de crema, de leche, de agua, bolis de crema y agua. Entenderá la funcionalidad de los ingredientes involucrados en la elaboración, así como de otros que son capaces de dar textura, estabilidad a la estructura, capacidad emulsiva y endulzante. También entenderá la función de los tratamientos térmicos de calor y de frío en la calidad del producto terminado, podrá conocer la aplicación de bebidas alcohólicas (\*) de diferente naturaleza en la base para la modificación del sabor y ampliar la gama de sabores.

(\*): en caso de requerir la aplicación en algún producto, el participante deberá trágela.

**PRÁCTICA:** Elaboración de bases para paleta de crema, de leche, de agua, bolis de crema y agua, con las que podrás iniciar tu negocio, **los sabores podrán elegirse** con semillas (nueces, almendras, etc.), frutos secos (pasas, ciruela pasa, etc.) con fruta (fresca de temporada), con galleta (oreo, emperador), esencias (rompope, crema irlandesa, vainilla, menta, etc.).



**RELACIÓN DE TEORÍA Y PRÁCTICA:** 80% PRÁCTICA Y 20% TEORÍA

**RECOMENDADO A:** Pequeños y medianos productores, emprendedores, estudiantes y público en general interesado que no tenga experiencia previa en el área de lácteos.

**Soporte técnico post curso, GRATUITO**

**SEDE ÚNICA:** C. de la Fortuna 38, San Diego, Texcoco, Estado de México, 56230.

**INFORMES:** Tel y Fax. 595 95 2 31 68, **WhatsApp:** 55 39 30 19 33,

**Directo:** 55 18 98 01 43 o al correo electrónico [asesoria-lactea@infinitummail.com](mailto:asesoria-lactea@infinitummail.com)