



CURSO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS LÁCTEOS

QUESOS FRESCOS HILADOS – YOGURT GRIEGO
TEÓRICO – PRÁCTICO



<p>Mayo 20 y 21 de 2024 en Bogotá</p>  <p>Tecnología en elaboración de Quesos - Producción Artesanal</p>	<p style="text-align: center;">El instructor</p> <p style="text-align: center;">LUIS FERNANDO SANCHEZ PABON</p> <p>Ingeniero en alimentos - especialista en derivados lácteos. 27 años de experiencia en derivados lácteos, con especialización durante tres años en Israel. Asesor de empresas lácteas a nivel nacional e internacional, jefe de planta de derivados lácteos UNIVERSIDAD LA GRAN COLOMBIA. Desarrollo de nuevos productos LA VACA QUE RÍE, asistente de procesos lácteos MAPLE LEAF – Canadá. Juez en calidad de experto primero, segundo, tercero y cuarto concurso nacional de quesos CNLM 2007 - 2008 – 2009 - noviembre 2011. Profesor adjunto UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA. Cursos de quesos 2009-2010-2011. Consultor ICONTEC. Asesor internacional de empresas lácteas. Gerente de producción y socio propietario de QUESERÍA DE TI SIN MI.</p>
---	---

CONTENIDO	
Curso 1: Lunes, 20 de mayo: 07:30 am a 12:00 m	Curso 2: Martes, 21 de mayo: 07:30 am a 12:00 m
<ol style="list-style-type: none"> 1. Clasificación de quesos y los procesos en la elaboración de quesos 2. Análisis físico-químicos de la leche 3. Fermentos, causas de defectos en quesos y evaluación sensorial 4. Calidad de leche. Buenas Prácticas de Manufactura – HACCP <ul style="list-style-type: none"> - Calidad de leche (pH). Importancia de las diferentes etapas en la elaboración de quesos - Acidez. Relación de la calidad de leche con la elaboración de quesos - Clasificación de quesos. Requisitos exigidos por el INVIMA - Etapas de la elaboración de quesos: higienización, estandarización, pasteurización elaboración, moldeo, prensado - Preparación y purificación de salmueras - Elaboración de Queso Mozzarella y Burrata - Elaboración de Queso Pera, Queso Siete Cueros, rellenos - Elaboración de Yogurt Skyr (Islandia) - Entrega de certificados CURSO 1 	<ul style="list-style-type: none"> - Cultivos lácticos, utilización - Tratamientos térmicos. Fermentos naturales y seleccionados - Temperaturas y tiempos de incubación. Utilización en cada tipo de queso - Acción enzimática de los coagulantes en la leche - Rendimientos queseros, calidad de la leche, coagulantes, calcio, temperaturas, agitaciones, etc. <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración Quesillo y Doble Crema- Quesadillo - Elaboración de Queso Hilado saborizado - Elaboración Queso Reinoso - Elaboración Queso Ricotta - Maquinaria y equipos - Defectos en quesos. Presentación de algunos casos - Discusión de resultados de las elaboraciones realizadas - Conclusiones y clausura - Degustación de quesos - Entrega de certificados CURSO 2

Implementos	Llevar botas de caucho impermeables OBLIGATORIAMENTE
Lugar	Hotel Sheraton, Bogotá, Av. Eldorado, Salón Cocuy
Hora de encuentro	07:30 am
Fecha y horario	CURSO 1: Mayo 20. CURSO 2: Mayo 21. Ambos días desde las 7:30 am a las 12:00
Lo que incluye el curso	<ul style="list-style-type: none"> - Manual de procesos - Certificado de Asistencia - Almuerzo - Kit de bata, gorro, tapabocas y guantes para los dos días del curso



CURSO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS LÁCTEOS

QUESOS FRESCOS HILADOS – YOGURT GRIEGO
TEÓRICO – PRÁCTICO



INVERSIÓN		
INSCRIPCIÓN GENERAL POR <u>PERSONA Y DÍA</u> \$351.941 19% IVA \$67.059 \$420.000	INSCRIPCIÓN GENERAL POR <u>PERSONA POR LOS DOS (2) CURSOS</u> \$588.235 19% IVA \$111.765 \$700.000	DESCUENTO ESPECIAL PARA INSCRIPCIONES CON PAGO ANTES DE ABRIL 29 DE 2024 -5%
Favor consignar el valor correspondiente a la cuenta de ahorros no. 20965917561 en Bancolombia a nombre de SOFEX AMERICAS LTDA		
CUPO LIMITADO: Reservar cupo antes de mayo 06 de 2024		

FORMATO DE INSCRIPCIÓN		Favor consultar primeramente disponibilidad de cupos en 300 273 5567
DIA(S) ESCOGIDO(S)	Lunes, 20 de mayo. Marque aquí ()	Martes, 21 de mayo. Marque aquí ()
Nombre del participante		
Documento de identidad		
Entidad a la que pertenece		
NIT		
Ciudad		
Dirección		
Correo electrónico		
Teléfono móvil		
Favor elaborar factura electrónica a nombre de ... NIT ... Dirección ... Ciudad ... Correo electrónico ...		

Favor imprimir y llenar este formato y enviarlo escaneado a milena@sofexamericas.com

Lugar y fecha



Entidad a cargo del curso:

www.fesalimentos.com
mail: fesalimentos@yahoo.com
NIT 79244563-1
FACEBOOK: fesalimentos
Oficina: (+57) 601 648 1039
Móvil: (+ 57) 313 8305118 y (+57) 3138730851

Firma



Organiza:
SOFEX AMERICAS LTDA
NIT 900.040.838-0
Av. Pradilla no. 5-92 local 38
Chía – Cundinamarca
Tel. (+57) 601 863 4697
Móvil (+57) 300 273 5567
info@sofexamericas.com
www.tecnolacteoscarnicos.com