



CURSO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS LÁCTEOS

QUESOS FRESCOS HILADOS – YOGURT GRIEGO
TEÓRICO – PRÁCTICO



Mayo 23 y 24 de 2022 en Bogotá



Tecnología en elaboración de Quesos - Producción Artesanal

El instructor

LUIS FERNANDO SANCHEZ PABON

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.

CONTENIDO

| Lunes, 23 de mayo: 07:00 am a 10:00 am | Martes, 24 de mayo: 07:00 am a 10:00 am |
|--|--|
| <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 - Elaboración de Queso Pera y Queso Siete Cueros - Elaboración de Yogurt Skyr (Islandia) | <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 - Ventajas coagulantes CHR HANSEN - Acción enzimática de los coagulantes en la leche - Como afectan los rendimientos queseros los coagulantes <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 |

| | |
|--------------------------------|--|
| Implementos | Llevar botas de caucho impermeables OBLIGATORIO |
| Lugar | Hotel Sheraton, Bogotá, Av. Eldorado, Salón Santafé SALA 1 |
| Hora de encuentro | Lunes 23 de mayo 6:45 am |
| Fecha y horario | Mayo 23 y 24 de las 7:00 am a las 10:00 am |
| Lo que incluye el curso | <ul style="list-style-type: none"> - Implementación de medidas estrictas de Bio seguridad - Manual de procesos - Certificado de Asistencia - 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 | \$351.941 IVA \$67.059 \$420.000 |
| 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 05 de 2022 | |

| FORMATO DE INSCRIPCIÓN | Favor consultar primeramente disponibilidad de cupos en 300 273 5567 |
|--|--|
| 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

Firma



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



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