

Ficha técnica de Servicio Tecnológico		CLAVE: TA-06
Nombre del servicio:	Taller teórico-práctico elaboración de productos lácteos Facilitadora: Ing. Margarita Sánchez Hernández	
		
Área de Adscripción:	Ingeniería Agroindustrial	
Dirigido a:	Amas de casa, productores rurales, público en general.	
Objetivo:	Aprender a elaborar productos lácteos tales como: queso fresco, queso panela, queso botanero, cajeta y yogurt empleando buenas prácticas de manufactura.	
Requisitos:		
Temario de servicio:	Conocimientos básicos de preparación de alimentos. 1. Composición química de la leche. 2. Procesos tecnológicos de la leche 3. Buenas prácticas de manufactura 4. Elaboración de queso fresco 5. Elaboración de queso panela 6. Elaboración de queso botanero 7. Elaboración de cajeta 8. Elaboración de yogurt	
Duración:	Taller 16 horas.	
Observaciones:		