



TecnoLácteos  
ANDINA



TecnoCárnicos  
ANDINA

¡Cupo limitado !

Información del curso taller teórico práctico

## CURSO INTENSIVO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS

**Instructor:** Luis Fernando Sánchez, Ingeniero de Alimentos - Especialista en derivados lácteos  
**Lugar:** Salón Santafé en el Hotel SHERATON, Bogotá, Av. Eldorado no. 69C-80  
**Fecha:** Martes, 17 de abril de 2018, de 07:00 am a 11:00am

Presentación de nuestro instructor:  
**Luis Fernando Sánchez Pabón**

Ingeniero de Alimentos con **23 años de experiencia** en derivados lácteos, con especialización durante **3 años en Israel**. Asesor de empresas lácteas a nivel nacional. Jefe de planta de derivados lácteos de la **UNIVERSIDAD LA GRAN COLOMBIA**. Desarrollo de nuevos productos **LA VACA QUE RIE**. Asistente de procesos **MAPLE LEAF (Canadá)**. Juez de calidad en experto 1<sup>er</sup>, 2<sup>o</sup>, 3<sup>er</sup> y 4<sup>o</sup> **CONCURSO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2007, 2008, 2009, 2011 y 2012**. Profesor adjunto cursos derivados lácteos **ICTA de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA**. **FEPALÉ**, Consultor **ICONTEC**.



### Contenido del curso taller:

- Clasificación de quesos – Los procesos en la elaboración de quesos
- Calidad de la leche - pH
- Historia del Queso
- Acidez - Relación de la calidad de leche con la elaboración de quesos
- Etapas de la elaboración de quesos: higienización, estandarización, pasteurización elaboración, moldeo, prensado
- Fermentos: Medios de cultivos para su preparación
- Temperaturas y tiempos de incubación
- **Elaboración de Queso Fresco Saborizado**
- **Elaboración de Quesillo Natural y Saborizado**
- Salado de quesos. Metodologías. Temperaturas, concentración, acidez y pH. Preparación y purificación de salmueras
- Tecnología de elaboración de Quesos de pasta hilada (teórico – práctico)
- **Elaboración de Queso Mozzarella**
- Tecnología de empaque en Líquido de Gobierno para queso Mozzarella
- Control de pH en quesos de pasta hilada
- **Elaboración de Leches Fermentadas:** Yogurt bebible de alta viscosidad
- Utilización de los lacto sueros frescos y ácidos
- Sistemas de limpieza y desinfección en plantas de derivados lácteos
- Rendimientos en los procesos: Costos
- Entrega de memorias y certificados de asistencia
- Conclusiones



**SOFEX AMERICAS LTDA**  
 NIT 900.040.838-0  
 Avenida Pradilla no. 5-92 local 38  
 Chía – Cundinamarca, Colombia  
 Teléfono (+57 1) 863 4697  
 info@sofexamericas.com



**FESALIMENTOS**  
 Luis Fernando Sánchez  
 Instructor del curso taller

**Stand no. 36**



*Improving food & health*

**CHR HANSEN COLOMBIA SAS**  
 Proveedor de los cultivos lácteos  
 para este curso taller

**Stand no. 60**



¡Cupo limitado !

Formato de Inscripción en el curso taller teórico práctico  
**CURSO INTENSIVO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS**

**Instructor:** Luis Fernando Sánchez, Ingeniero de Alimentos - Especialista en derivados lácteos  
**Lugar:** Salón Santafé en el Hotel SHERATON, Bogotá, Av. Eldorado no. 69C-80  
**Fecha:** Martes, 17 de abril de 2018, de 07:00 am a 11:00am

Nombre del participante	
Documento de Identidad	
Cargo	
Empresa o Institución	
Dirección	
Ciudad	
Departamento y país	
Teléfono móvil	
Correo electrónico	
Página web	
Facturar nuestra participación en el taller a nombre de ...	
NIT	

**Marque el sector de su actividad profesional**

Producción de lácteos	<input type="checkbox"/>	Sector académico	<input type="checkbox"/>	Otro	<input type="checkbox"/>
-----------------------	--------------------------	------------------	--------------------------	------	--------------------------

Valor de la inscripción general: \$200.000 + 19% IVA = \$238.000  
 El valor de la inscripción incluye: Participación en el taller, entrada a la feria TECNOLACTEOSCARNICOS ANDINA 2018, un refrigerio, memorias del curso, certificado de participación.

(Fecha, sello y firma de la persona que realizó esta inscripción)

Envíe esta inscripción escaneado al correo [milena@sofexamericas.com](mailto:milena@sofexamericas.com)



**SOFEX AMERICAS LTDA**  
 NIT 900.040.838-0  
 Avenida Pradilla no. 5-92 local 38  
 Chía – Cundinamarca, Colombia  
 Teléfono (+57 1) 863 4697  
 info@sofexamericas.com



**FESALIMENTOS**  
 Luis Fernando Sánchez  
 Instructor del curso taller  
**Stand no. 36**



*Improving food & health*

**CHR HANSEN COLOMBIA SAS**  
 Proveedor de los cultivos lácteos  
 para este curso taller  
**Stand no. 60**