



ESCUELA SUPERIOR INTEGRAL DE LECHERIA

PROGRAMAS DE CAPACITACION PARA INDUSTRIAS LACTEAS
CURSO PARA PERSONAL OPERATIVO DE PLANTAS INDUSTRIALES

TECNOLOGIA DE QUESOS 1º NIVEL.

**Casa de la Familia de Nazareth.
Villa María.
Provincia de Córdoba. República Argentina.**

1. OBJETIVOS
2. PROGRAMA DE ACTIVIDADES Y CONTENIDO
3. PROGRAMACION DE LA ACTIVIDAD
4. MODALIDAD
5. INSCRIPCIONES
6. COSTO DE LA ACTIVIDAD

1) Objetivos

- Suministrar conocimientos básicos relacionados a la leche, su composición y propiedades, aplicado a la elaboración de quesos
- Mejorar el nivel de información sobre fabricación de quesos, a partir de la experiencia práctica.
- Interpretar la importancia de la limpieza y sanitización en plantas lecheras, como así también el mejoramiento de las condiciones de higiene a partir de la conceptualización de las B.P.M.
- Suministrar conocimientos que posibiliten el manejo de los procesos de elaboración de quesos, optimizando los rendimientos.
- Brindar pautas que permitan formar un mejor criterio, para optimizar la calidad en las líneas de producción de quesos.
- Motivar a los participantes para la ejecución de una tarea más responsable y realizadora.

2) Programa de actividades y contenidos

Para el desarrollo de la actividad, se prevé la siguiente programación distribuida en 5 cinco días consecutivos:

- *La leche, definición, composición, propiedades.
- *Calidad de leche para quesería.
- *Laboratorio de leche cruda.
- *Pretratamientos a la leche cruda aplicado a tecnologías de quesos.
- * Higienización.
- * Estandarización.
- * Pasteurización de la leche.
- * El queso.
- * Preparación y manejo de fermentos.
- * Coagulación y coagulantes.
- * Etapas en el trabajo de tina para la elaboración de quesos.

- * Pre-prensado, moldeo y prensado del queso.
- * Salado del queso.
- * Maduración de quesos.
- * Defectos y alteraciones en quesos.
- * Rendimiento y eficiencia en quesería.
- * Limpieza y sanitización en lechería.
- * Prácticas en Planta Piloto de Lácteos.
- * **Cierre del Curso y entrega de Certificados.**

3) Programación de la actividad:

Se trabajará en jornada completa según los horarios programados.

Los participantes deberán traer individualmente guardapolvo y botas sanitarias para las diferentes actividades prácticas.

4) Modalidad

El curso está diseñado para operarios de la industria láctea con conocimientos prácticos en la elaboración de quesos y teóricos sobre básico de lechería.

Se desarrollará íntegramente en un ámbito pensado para el mayor aprovechamiento intelectual del alumno y una buena integración de grupo, estableciendo una separación de su actividad laboral y una compenetración con la capacitación a fin de lograr los objetivos propuestos.

Se suministrará un cuadernillo con el material bibliográfico, además del material didáctico necesario.

Durante la estadía, el participante recibirá servicio de habitaciones en base doble, desayuno, almuerzo, merienda y cena. Los traslados a las instalaciones de FUNESIL para realizar los prácticos programados, son a cuenta de la organización.

Se recomienda asistir con ropa cómoda, tipo deportiva o informal, efectos personales y adecuarse de indumentaria deportiva para la realización de actividades de integración de grupo.

El curso se llevará a cabo en la Casa de la Familia de Nazareth, sobre ruta nacional N° 158, acceso sur a Villa María, distante a 5 Km. del centro de la ciudad.

El lugar y horario de cita para traslado a las instalaciones donde se realizará la capacitación es:

***Escuela Superior Integral de Lechería.
Rawson 1899 (Rawson y Bv. Argentino).
Villa María.***

5) Inscripciones

Escuela Superior Integral de Lechería

Dirección de Capacitación y Extensión

Rawson 1899.

Tel: 0353-4537400. Interno n°8.

Fax 0353 4528568

e-mail: capacitacion@esil.org.ar

(5900) Villa María

Provincia de Córdoba

República Argentina.

6) Costo de la actividad:

El costo total de la actividad es de \$ 2450 (pesos dos mil cuatrocientos cincuenta) + IVA.

Este precio incluye alojamiento, traslados y comidas.

Los participantes que necesiten facturación tipo "A" deberán aclararlo en el momento de la inscripción ya que, en su defecto se emitirá factura tipo "B".