

Cursos itinerantes de elaboración de quesos para pequeñas empresas en el ámbito latinoamericano

El INTI Lácteos tiene organizado un curso de tecnología en producción de quesos de pasta blanda, semidura y dura. El curso es itinerante, de tipo teórico/práctico, tiene una duración de cuatro días y se ofrece para todo el ámbito latinoamericano *in situ*.

Cada curso se realiza en cuatro jornadas de ocho horas, en las que el docente se explica en cómo obtener leche de buena calidad y los controles necesarios para ello, también en cuáles son las tecnologías y fundamentos de la producción de quesos de pasta blanda, semidura y dura. Durante el desarrollo del curso los participantes elaborarán tres tipos de quesos.

El objetivo es que los asistentes adquieran los conocimientos básicos sobre el proceso productivo de la leche y sobre las diferentes variedades de quesos, con sus respectivas tecnologías, posibilidades de diagnóstico y solución de problemas comunes en la industria quesera.

El curso se realiza en una planta quesera, ubicada en el país latinoamericano solicitante, equipada con lo necesario para la realización del mismo, y es dictado por dos profesionales del INTI Lácteos.

La iniciativa está dirigida a pequeños productores de quesos y la participación se limita a 25 asistentes por cada curso.

Necesidades para el dictado del curso

- ✓ Planta con equipamiento adecuado para la elaboración de quesos (higienizadora, desnatadora, pasteurizador, tinas queseras, prensas, moldes y utensilios necesarios) con los servicios auxiliares necesarios (vapor, aire comprimido, frío, etc.)
- ✓ Espacio adecuado para el dictado de los cursos, con computadora y cañón para proyección de las presentaciones. Resulta ideal que el lugar para el dictado de la parte teórica sea en algún lugar de la misma planta. (por ejemplo, acondicionando alguna sala de reuniones o espacio similar).
- ✓ Materias primas e insumos para las elaboraciones (se podrá enviar con anticipación un listado detallado). Una persona que asista a los disertantes durante las charlas y las elaboraciones.

Contenidos

1ª jornada. La calidad de la leche. Programas de calidad de leche en las fincas. BPG. Sistema de pago de leche por calidad. Controles en transporte. pH. Acidez. Relación de la calidad de la leche con la elaboración de quesos. Clasificación de quesos. Etapas de la elaboración de quesos: higienización, estandarización, pasteurización, elaboración, moldeo y prensado. Fermentos: Medios de cultivos para su preparación. Tratamientos térmicos. Fermentos naturales y seleccionados. Medios de cultivo para su preparación. Temperaturas y tiempos de incubación. Utilización en cada tipo de queso. Fermentos seleccionados. Controles de los fermentos. Bacteriófagos.

2ª jornada. Tecnología de elaboración de queso de pasta blanda. Elaboración de queso fresco. Controles microbiológicos en la elaboración de quesos. Controles del proceso. Buenas prácticas de manufactura. Alteraciones en producto final: diagnóstico y soluciones.

3ª jornada. Tecnología de elaboración de queso Mozzarella. Elaboración de Mozzarella. Requisitos microbiológicos. Controles del proceso. Buenas Prácticas de manufactura. Identificación de los problemas más comunes en la quesería y sus posibles soluciones. Alteraciones en producto final: diagnóstico y soluciones.

4ª jornada. Tecnología de elaboración de quesos de pasta dura. Elaboración de un queso de pasta dura (tipo parmesano). Controles y mediciones a realizar durante el proceso. Salado de quesos. Metodologías. Temperaturas, concentración, acidez y pH. Preparación y purificación de salmueras. Alteraciones en producto final: diagnóstico y soluciones. Discusión de resultados de las elaboraciones. Entrega de Certificados de Asistencia.



Si Ud. está interesado en llevar a cabo dicho curso en su empresa o región, le solicitamos tome contacto vía mail a atecnolac@inti.gob.ar para lo cual le enviaremos un presupuesto acorde a sus necesidades.