

Gira técnica a Uruguay en elaboración de quesos y manejo productivo de Caprinos y asistencia a Feria Expoláctea 2012

(2da. Versión)

Fecha: 27 de abril al 3 de mayo de 2012. Colonia Suiza. Uruguay

Objetivo de la gira técnica

El objetivo de la gira técnica es la de proporcionar los conceptos teóricos y prácticos de la elaboración de quesos con leche de cabra haciendo énfasis en la obtención de leche higiénica, el proceso tecnológico, la utilización de fermentos y cuajos y los defectos más comunes de estos quesos. También la gira considera la visita a la **Feria Expoláctea 2012**, que tendrá lugar en Colonia Suiza. Uruguay, del **25 al 29 de abril de 2012**.

Quienes pueden participar

- Asesores técnicos en producción de leche y quesos
- Productores de leche (pequeños y medianos)
- Profesionales y técnicos vinculados con producción de leche y quesos
- Estudiantes de Universidades; Institutos de Educación Superior; Escuelas y Liceos Agrícolas, que hayan cursado el ramo de lechería o elaboración de quesos
- Personas interesadas en aprender sobre esta actividad

Descripción de la actividad técnica:

La gira técnica se arma entre la empresa Consultora **PRIMECONTACT (Chile)**, el **Portalechero (Uruguay)**. El intercambio sinérgico de ideas, es la base para desarrollar un producto de calidad teórica - técnica. La actividad técnica comprende:

- Participar del prestigioso curso en elaboración de quesos de cabra
- Participar de las visitas técnicas programadas a queserías y tambos
- Participar de las visitas a granjas donde se verán salas de ordeño y alimentación
- Visita al Programa de cría de cabras de la Intendencia Municipal de Montevideo
- Visitar la **Feria Expoláctea 2012**. Colonia Suiza. Uruguay

Nota.- Todas las visitas técnicas cuentan con profesionales de primer nivel que sirven como guías técnicos, y que acompañan al grupo en todas las visitas a terreno.

Descripción resumida de la actividad técnica

VIERNES /27/ABRIL. DÍA 1: PAISES DE ORIGEN - MONTEVIDEO - COLONIA

Salida de los participantes de la gira técnica desde sus respectivos países de origen con destino a Montevideo - Uruguay

Los participantes de Latinoamérica deberán arribar a la Ciudad de Montevideo, el día **Viernes 27 de abril**, para su posterior traslado desde el Aeropuerto Internacional Carrasco, Montevideo - Uruguay al Centro Emmanuel (Alojamiento), y se hará aproximadamente a las 14:00 p.m. hora de Montevideo.

SABADO/28/ABRIL. DÍA 2: COLONIA

Mañana y tarde

Feria Expoláctea 2012. Colonia Suiza. Uruguay

DOMINGO/29/ABRIL. DÍA 3: COLONIA

Mañana

Bienvenida e inicio del curso

1er. Módulo teórico: Calidad de Leche

- Obtención de leche higiénica
- Importancia de la sanidad de ubre
- Microbiología patógena y no patógena transmitida por la leche
- Manipulación y cuidados de la leche

Break

2do. Módulo teórico Calidad de Leche

- Composición de la leche de cabra
- Factores que inciden sobre la composición de la leche
- Aspectos relevantes de la leche de cabras para la elaboración de quesos

Tarde

1er. Módulo teórico: Elaboración de quesos

- Principios de elaboración de quesos
- Tecnología de quesos de coagulación láctica predominante
- Puntos críticos durante la elaboración de cuajadas lácticas
- Preparación de pastas lácticas para la venta

LUNES/30/ABRIL. DÍA 4: COLONIA

Mañana

2do. Módulo teórico: Elaboración de quesos

- Tecnología de elaboración de quesos con coagulación enzimática
- El uso de cuajadas lavadas y sus fundamentos
- Puntos críticos durante la elaboración de cuajadas enzimáticas
- Preparación de quesos para la venta

Tarde

Práctica: Elaboración de Cuajada enzimática.(4 horas) 1era. Parte.

Visita a **Establecimiento Martilu**.

Práctica: Elaboración de Cuajada Láctica. Primera Parte.

MARTES/01/MAYO. DÍA 5: COLONIA

Mañana

Práctica: Elaboración de Cuajada Láctica. 2da. Parte.

Práctica de elaboración cuajada enzimática en Escuela de Lechería.

Tarde

Visita a **Establecimiento La Federica**

Visita a **Tambo Cerro Negro**

MIÉRCOLES/02/MAYO. DÍA 6: COLONIA

Mañana

Práctica: Elaboración de Cuajada Láctica. 3da. Parte (fin de elaboración)

Visita a **Establecimiento "Alpi"**.

Tarde

Tour: Visita a **Ciudad de Colonia**, declarada Patrimonio histórico de la Humanidad.

JUEVES/03/MAYO. DÍA 7: COLONIA – MOMTEVIDEO – SANTIAGO

Mañana

Visita al **Programa de cría de cabras** de la Intendencia Municipal de Montevideo.

Visita a cooperativa de pequeños productores que operan la planta pasteurizadora de leche y elaboradora de quesos. (El Pago- Programa de Fomento de la producción



caprina).

Visita a **cabaña y tambo Bella Vista**.

Tarde

Traslado Aeropuerto Internacional Carrasco, Montevideo - Uruguay
Retorno de los participantes de la gira técnica a sus países de origen.

Importante: **Algunas de las visitas pueden ser modificadas en fecha y horario por cuestiones técnicas (condiciones climáticas, demora en traslados, salud, y otros imprevistos).**

CENTRO EMANNUEL (Realización de: curso, alojamiento y alimentación)



INFORMACION GENERAL GIRA TECNICA A URUGUAY

GRUPO LATINOAMERICA

Costo total persona: Valor US\$ 800.- (Dólares Americanos) *

(*) **El costo de la gira técnica puede estar sujeto a cambio, debido a la fluctuación del dólar.**

El precio incluye:

- Inscripción al curso teórico - práctico
- Ingreso a la **Feria Expoláctea 2012**. Colonia Suiza.
- Alojamiento Centro Emmanuel (6 noches - Hab. Doble). El Centro Emmanuel, ofrece instalaciones sencillas, limpias y cómodas en un entorno natural. Posee un salón comedor con capacidad para 60 personas.
- Alimentación: Pensión completa (desayuno, almuerzo y cena)
- Traslados: Aeropuerto/Hotel/Aeropuerto
- Traslados: Centro Emmanuel - empresas (con guía técnico)
- Traslado: Centro Emmanuel - lugares de interés cultural (Montevideo y Colonia)
- Entrega de maletín, gorra y material didáctico
- Entrega de certificado de participación

El precio No incluye:

- Pasaje aéreo desde país de origen de los participantes a Montevideo - Uruguay
- Almuerzo día jueves 03 de abril de 2012
- Bebidas alcohólicas y no alcohólicas
- Lavado y planchado de ropa
- Llamadas telefónicas
- Nada que no esté especificado en el programa.

Nota general:

- Es responsabilidad del participante hacer las gestiones necesarias con las compañías aéreas para la reconfirmación de sus reservas y asientos, así como la de cualquier modificación de horarios que esta (la compañía aérea) pudiera llegar a plantear.

INSCRIPCIÓN (CUPOS LIMITADOS)

En primera instancia los interesados deberán enviar el **Formulario de inscripción** hasta el día **Lunes 19 de marzo de 2012**, a la siguiente dirección de email: info@portalechero.com



Nota: Debido al gran interés por esta actividad, el envío del formulario de inscripción anterior a la fecha mencionada, le favorecerá para asegurar un cupo dentro el grupo.

PAGO DE LA GIRA TECNICA

Una vez que haya sido notificado que fue seleccionado para participar en la gira técnica, el pago de los US\$ 800.- Dólares Americanos deberá realizarse al **PORTALECHERO (Uruguay)** a través de Wester Unión, hasta el día **Lunes 9 de abril de 2012.**

Consultas

Maestro. Roberto Bentancur
Gerente
Portalechero
E-mail: roberto@portalechero.com <http://www.portalechero.com/>
Teléfono: (+598) 99550979
Montevideo – Uruguay