

Gira técnica latinoamericana en elaboración de quesos con leche de cabra y manejo productivo

Fecha: 31 de Octubre al 06 de Noviembre 2011. Colonia - Uruguay

Objetivo de la actividad técnica

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.

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

Descripción de la actividad técnica

La actividad técnica se arma entre la empresa Consultora **PRIMECONTACT (Chile)**, y el **Portalechero - Área de Capacitación de (Uruguay)** <http://www.portalechero.com> . El intercambio sinérgico de ideas, fue la base para desarrollar un producto de calidad teórica - técnica.

La gira técnica, tienen una duración de 6 días, y 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

Descripción resumida de la actividad técnica

LUN/31/OCT. DÍA 1: PAÍS DE ORIGEN - MONTEVIDEO - COLONIA

Mañana o Tarde

Los participantes de Latinoamérica deberán arribar desde sus respectivos países a la Ciudad de Montevideo – Uruguay, el día Lunes 24 de octubre, para su posterior traslado en Bus desde el Aeropuerto Internacional Carrasco de Montevideo a Colonia (distancia 110 Km.), y se hará aproximadamente a las 17:00 p.m. hora de Uruguay. Check in en Centro Emmanuel en Colonia (Alojamiento)

MAR/01/NOV. DÍA 2: COLONIA

Mañana

Bienvenida e inicio del curso

1era. parte 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

Tarde

2da. parte teórico Calidad de Leche

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

MIE/02/NOV. DÍA 3: COLONIA

Mañana

1era. parte 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

Tarde

2da. parte 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

JUE/03/NOV. DÍA 4: COLONIA

Mañana

Práctica: Elaboración de Cuajada Láctica. 1era. Parte.

Tarde

Visita a establecimiento Martilú

VIE/04/NOV. DÍA 5: COLONIA

Mañana

Práctica: Elaboración de Cuajada enzimática.(4 horas)

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

Tarde

Visita a establecimiento La Federica

Visita a establecimiento Cerro Negro

SAB/05/NOV. DÍA 6: COLONIA

Mañana

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

Tarde

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

Cena de despedida (Asado y vino)

DOM/06/NOV. DÍA 7: COLONIA – MONTEVIDEO – PAÍS DE ORIGEN

Mañana

Visita a establecimiento Bella Vista

Tarde

Traslado en Bus de Colonia a Aeropuerto Internacional Carrasco de Montevideo.

Participantes retornan a sus respectivos países de origen o extienden su estadía en Montevideo - Uruguay (opcional)

DESCRIPCIÓN DE LAS INSTITUCIONES DE URUGUAY QUE PARTICIPAN EN LA ACTIVIDAD TECNICA

PORTALECHERO

Lleva a cabo diversas actividades de capacitación profesional, por medio de los cursos presenciales. El Departamento Técnico de Portalechero.com, busca brindar información técnica teórico-práctica desde el punto de vista de la aplicación cotidiana. Por ello, los profesionales que están a cargo del mismo trabajan en y con industrias lácteas que aplican estos procedimientos a diario y cuentan con una basta experiencia nacional e internacional.

Lugar: Colonia Valdense - Depto. de Colonia - Uruguay

Coordinador: Mtro.Roberto Betancur

Sitio web: <http://www.portalechero.com>

CENTRO EMMANUEL

Es un Centro de estudios, de formación ecuménica y promoción ecológica con comodidades ideales para este tipo de cursos de capacitación. Ofrece instalaciones sencillas, limpias y cómodas en un entorno natural. Posee salón de conferencias con todo el equipamiento necesario para el dictado del curso.

Lugar: Colonia Valdense - Depto. de Colonia - Uruguay

Coordinador: Sra. Lilette Sibille

Descripción de la actividad: Presentación del programa de la Pasantía técnica y realización del curso taller (teórico - práctico)

ESCUELA SUPERIOR DE LECHERIA

La Escuela de Lechería fue creada a impulso de la Sociedad de Fomento Rural de la Colonia Suiza y de algunos productores de la Liga de Queseros, la Ley que le dio origen fue sancionada el 5 de noviembre de 1926. Los egresados de la Escuela Superior de Lechería, que depende hoy de la Universidad del Trabajo del Uruguay (UTU), se desempeñan exitosamente en la industria lechera no solo del Uruguay sino en diversas partes del mundo.

En los últimos años además se han capacitado no solo alumnos uruguayos sino de otros países de Latinoamérica como Venezuela, Guatemala, Paraguay, etc.

La Escuela Superior de Lechería es un referente académico y profesional a nivel nacional, regional y de toda América.

Lugar: Colonia Suiza Nueva Helvecia

Coordinador: Ing. Agr. Marcelo Cravea

Sitio web: http://www.portalechero.com/innovaportal/v/31/4/innova.front/escuela_-_pagina_principal.html

Descripción de la actividad: La parte práctica del curso se llevará a cabo en las instalaciones de la Escuela Superior de Lechería.

ESTABLECIMIENTO MARTILÚ

Establecimiento caprino que cuenta con un rodeo de unas 50 cabras en ordeño y elabora cuajadas lácticas y enzimáticas. Es una quesería artesanal utilizando solamente leche 100% de cabra.

Lugar: Ruta 1 km 117. Dpto. de Colonia.

Coordinador: Sr. Daniel Maán (Propietario)

Sitio web: <http://es-la.facebook.com/pages/establecimiento-MARTILU/131225960222639>

Descripción de la actividad: Se podrá observar el ordeño y la elaboración de distintos quesos.

TAMBO CERRO NEGRO

Tambo y quesería que elabora una gran variedad de productos lácteos con leche de cabra. Cuenta con una moderna planta elaboradora.

Lugar: Ruta 11. Dpto. de San José.

Coordinador: Sr. Ciro Rodríguez (Propietario)

Sitio web: <http://www.tambocerronegro.com>

Descripción de la actividad: Se podrá observar el ordeño y la elaboración de distintos quesos.

ESTABLECIMIENTO LA FEDERICA

Establecimiento caprino dedicada a la elaboración de quesos de cabra. Cuenta con un pequeño tambo y sala de elaboración.

Lugar: Colonia Suiza, Dpto. de Colonia.

Coordinador: Sra. Victoria Basanni (Propietaria)

Descripción de la actividad: Se podrá observar el ordeño y una elaboración de queso.

CABAÑA Y TAMBO BELLA VISTA

Una empresa familiar dedicada a la crianza de cabras de pedigree, y a la elaboración de quesos finos a partir de la leche 100% pura producida en el establecimiento. En cada uno de nuestros productos encontrará el resultado del trabajo y el continuo crecimiento en la excelencia, tanto en cuanto a los animales, como a los productos.

Lugar: Zona Oeste del Departamento de Canelones – Cerca de Montevideo

Coordinador: Sr. Rodolfo Romero

Sitio web: <http://www.bellavistacabras.com/productos.html>

Descripción de la actividad: Se podrá observar el ordeño en un establecimiento modelo en la cría de cabras y la elaboración de quesos.

Importante: Algunas de las visitas pueden ser modificadas por cuestiones técnicas (condiciones climáticas, demora en traslados, suspensión de los vuelos internacionales, salud, y otros imprevistos).

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



QUESOS DE CABRA



INFORMACION GENERAL DE LA ACTIVIDAD TECNICA EN URUGUAY

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
- 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 a Montevideo - Uruguay
- Almuerzo día Domingo 06 de Noviembre
- 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.



Formulario de Inscripción (CUPOS LIMITADOS)

En primera instancia los interesados deberán hacer llegar el **Formulario de inscripción** vía e mail, hasta el día **Viernes 07 de octubre 2011.**

Pago de la gira técnica

Una vez que haya sido notificado que fue seleccionado para participar en la gira técnica. Deberá cancelar inicialmente la suma de US\$ 200.- Dólares Americanos, para asegurar su cupo, y la reserva de habitación en alojamiento. Los US\$ 200.-, deberán ser enviados a través de Wester Unión a Chile, hasta el día **Lunes 10 de octubre 2011.**

Y el saldo pendiente por el costo total de la gira técnica, deberá ser cancelado el día del inicio de la actividad, **Martes 01 de noviembre 2011** , en el Centro Emmanuel. Colonia.

Consultas:

Américo Granier Chr.
Gerente
Primecontact
Mail: amgranier@gmail.com
www.primecontact.cl
Santiago – Chile

PRIMECONTACT COORDINA ESTA ACTIVIDAD CON LA SIGUIENTE INSTITUCION:

El Portalechero (Sitio web: <http://www.portalechero.com>)
Maestro.Roberto Betancur (Coordinador del Curso)
Teléfono: (598) 45547822
Colonia Valdense - Depto. de Colonia - Uruguay