



Cronograma de actividades

Día 1: Jornada elaboración artesanal de quesos. (8 horas).

La jornada se presentará con la propuesta de elaboración de quesos artesanales semiduros de vaca. Se realizará una clase teórica para fundamentar los principios de la elaboración basados en las BPM (buenas prácticas de manufactura). Se realizará el paso a paso de teniendo en cuenta:

- Calidad de la leche.
- Pasteurización.
- Coagulación.
- Lirado o corte.
- Desuerado y moldeado.
- Prensado
- Condiciones generales de estacionamiento y madurado.

Inicio 8.00 hs.

Clase teórica práctica introductoria. (1 hora)

Coffee break (30 minutos)

Proceso de elaboración (4 horas)

Receso (1 hora)

Finalización del proceso de elaboración

Interacciones docentes / alumnos

Conclusión y finalización de la jornada (2 horas)

Finalización 16:00 hs.

Día 2: visita a un establecimiento de producción quesera de la región de Los Valles Calchaquíes (9 horas).

Se realizará una visita guiada a un tambo fábrica -caprino, con manejo productivo responsable.

Inicio 8 hs.

Traslado hasta el establecimiento, recorrido por las diferentes secciones productivas, detalle de actividades, manejo del tambo y la planta.

13:00 hs almuerzo.

16.00 hs Regreso

19.00 hs Finalización de las actividades.

Día 3: Cata dirigida de quesos e Historias queseras

-Realización de una cata de quesos guiada, con nociones sobre la metodología de análisis sensorial y maridaje con vinos y productos regionales (3 horas).

-Experiencias e historias de productores queseros de Argentina e Iberoamérica, desde una mirada holística y un enfoque productivista sobre la actividad artesanal para la elaboración de quesos en Argentina y el mundo. (3 horas)

Inicio 9 hs Instalaciones de UCASAL.

Charla sobre historias y experiencias sobre la quesería artesanal. (1 hora)

Coffee break (30 minutos)

Historias y experiencia (1 hora)

Cierre de la ponencia. (30 minutos)

12:30 hs.

Cata de quesos dirigida y maridaje con vinos y productos regionales.

Ronda o mesa de exposición de inquietudes y debate

15:30 hs. Finalización y cierre de las actividades, con entrega de Certificados

Costos de la Actividad

Matricula General: \$280.000

Modalidad: Presencial con actividad práctica de elaboración de quesos, cata y maridaje dirigido.

Facultad de Ciencias Agrarias y Veterinarias - Ucasal

Campo Castaños - Salta Capital

Más información

Mail extension.veterinaria@ucasal.edu.ar

Tel: 0387 4268566