

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 5100/16

Res. 1072/17

ACTA N° 99, de fecha 9 de mayo de 2017.

VISTO: La Capacitación Profesional Inicial en Quesería Artesanal y su Esquema Curricular, elevada por la División de Capacitación y Acreditación de Saberes;

RESULTANDO: I) que dicha Capacitación fue elaborada por la Prof. María del Carmen NARIO del Programa de Educación para el Agro y la Sra. Natalia FIGUEROA de la División de Capacitación y Acreditación de Saberes;

II) que luce a fs. 16, la aprobación a dicha Capacitación por parte de la Asamblea Técnico Docente;

CONSIDERANDO: que se estima pertinente la aprobación por parte de este Consejo de la Capacitación citada en el VISTO, la cual luce de fs. 7 a 11 y el Esquema Curricular a fs. 12;

ATENTO: a lo expuesto; —

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL POR UNANIMIDAD (TRES EN TRES), RESUELVE:

1) Aprobar la Capacitación Profesional Inicial en Quesería Artesanal y su correspondiente Esquema Curricular, elevados por la División de Capacitación y Acreditación de Saberes, que a continuación se detallan:

ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR

Identificación	Código SIPE	DESCRIPCIÓN			
Tipo de Curso	058	Capacitación Profesional Inicial			
Orientación	765	Queso Artesanal			
Sector	210	Agropecuario			
Área de Asignatura	175	Quesería Artesanal			
Asignatura	6025	Taller de Quesería Artesanal			
Modalidad	Presencial				
Perfil de Ingreso	Educación Primaria Completa, 15 años				
Duración	Horas totales:	Horas semanales:		Semanas:	
	60	10		6	
Perfil de Egreso	Las competencias adquiridas en este Curso le permitirán al egresado: - Elaborar en forma artesanal distintos tipos de quesos (dambo, cuartirolo, colonia, semiduro). - Reconocer defectos que pueden presentar los quesos y sus causas. - Elaborar en forma artesanal ricota.				
Créditos Educativos y Certificación	Certificado	Capacitación Profesional Inicial en Queso Artesanal			
Fecha presentación: 30/08/16	de N° Resolución del CETP	Exp. N° 5100/16	Res. N° 1072/17	Acta N° 99	Fecha 09/05/17

FUNDAMENTACIÓN

El desarrollo de la producción lechera en los últimos años ha significado entre otros aspectos una creciente demanda desde los consumidores de productos de calidad superior y estandarizada.

Esto implica entrar en competencias para la comercialización lo cual exige un permanente aumento en los niveles de calidad de los productos finales. Para poder alcanzar los estándares exigidos de calidad debemos partir de un conocimiento apropiado para que el producto presente la calidad que el consumidor demanda.

Por lo tanto es necesario que los recursos humanos también tengan conocimiento de los parámetros de calidad que se manejan en la producción artesanal de nuestro país.



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

1. Conocer y aplicar las técnicas y componentes para la elaboración de quesos artesanales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Poder enumerar los distintos componentes de la leche y obtenerla en forma higiénica.

2. Comprender como funcionan los fermentos manejados correctamente.

3. Poder elaborar de manera artesanal los tipos de quesos más comunes: colonia, dambo, semiduro, cuartirolo.

4. Identificar los defectos más comunes y sus causas.

5. Poder elaborar en forma artesanal: ricota.

PERFIL DE EGRESO

Las competencias adquiridas en este Curso le permitirán al egresado:

- Elaborar en forma artesanal distintos tipos de quesos (dambo, cuartirolo, colonia, semiduro).

- Reconocer defectos que pueden presentar los quesos y sus causas.

- Elaborar en forma artesanal ricota.

CONTENIDOS

Unidad I- La Leche.

a) Composición.

b) Obtención de leche higiénica.

c) Acidez de la leche. Su importancia en la elaboración de quesos.

Determinación de la acidez titulable.

Unidad II- El Queso.

- a) Definición y clasificación.
- b) Etapas de elaboración.
- c) Materiales y equipo necesario para la elaboración de quesos.

Unidad III- Los Fermentos.

- a) Su importancia en la elaboración de quesos.
- b) Definición, tipos, preparación, manejo y control de fermentos.

Unidad IV- Agregados en la elaboración.

- a) Tratamiento de la cuajada.
- b) Titulación del cuajo.
- c) Distintos agregados que se utilizan y su función.
- d) Distintos métodos de deshidratación de la cuajada.

Unidad V- Elaboración artesanal del Queso.

- a) Tipo dambo.
- b) Tipo cuartirolo.
- c) Tipo colonia.
- d) Tipo semiduro.

Unidad VI- Etapas finales de la elaboración de Quesos.

- a) Prensado de quesos. Finalidad y métodos.
- b) Salazón de quesos. Finalidad y métodos.
- c) Terminación de quesos para la venta.
- d) Defectos más comunes que pueden presentar los quesos. Su reconocimiento y causa.

Unidad VII- Otros derivados Lácteos.

- a) Elaboración artesanal de manteca.



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

- b) Elaboración artesanal de dulce de leche.
- c) Elaboración artesanal de yogures.
- d) Elaboración artesanal de ricota.

PROPUESTA METODOLÓGICA

El abordaje de los diferentes temas de esta Capacitación se realizará a través de la metodología de taller atendiendo las particularidades y vivencias del estudiante, apuntando al desarrollo de las experiencias cooperativas, permitiendo el intercambio de conocimientos de los estudiantes y el docente.

Se espera que el estudiante pueda realizar todas las etapas del proceso y cumpla los objetivos proyectados en lo técnico, en lo manual y en lo creativo, variando los instrumentos didácticos en el desarrollo de las diferentes unidades, para lo cual se deberá contar con el material adecuado ya sea fungible, herramientas e infraestructura.

Como estrategias metodológicas subrayamos el trabajo en equipo, la enseñanza recíproca, actividades de observación, salidas didácticas.

EVALUACIÓN

Se realizan actividades de evaluación en la acción del propio proceso de enseñanza y aprendizajes, de forma objetiva a través de los talleres y las evaluaciones de las habilidades adquiridas en los procesos operativos.

Se llevarán a cabo autoevaluaciones y evaluaciones múltiples entre los participantes y el equipo pedagógico del Curso de capacitación.

Finalmente se considerarán las evaluaciones de los propios participantes del Curso en relación a la infraestructura, recursos utilizados, horarios establecidos, temas y actividades desarrollados, actuación del equipo técnico docente.

MATERIALES Y EQUIPAMIENTO

Equipos y herramientas:

- Tacho de acero inoxidable o chapa estaneada de 40 litros de capacidad con quemador.
- Agitador y lira.
- Moldes.
- Bureta para titulación.

Materiales e insumos:

- 5 metros de lienzo.
- 5 kilos de sal gruesa.
- Colorante, fermento, cloruro de calcio, cuajo y nitrato de potasio.
- Leche.

BIBLIOGRAFÍA

Ciencia de la leche (Principios de técnica lechera) CHARLES ALAIS.

Manual lactológico de AUTEL (Asociación Uruguaya de Técnico en Lechería).

ESQUEMAS CURRICULARES

Tipo de Curso Área	Plan	Orientación	Asignatura	Trayecto	Año	Módulo Horas
058 CAPACITACIÓN PROFESIONAL INICIAL	1998	765	QUESO ARTESANAL		0	0
175 QUESERÍA ARTESANAL		6025	TALLER DE QUESERÍA ARTESANAL			10,0
						10,0

2) Pase al Programa de Planeamiento Educativo (Departamento de Desarrollo y Diseño Curricular) y a la Dirección de Comunicaciones para su inclusión en la página web y siga al Departamento de Administración Documental para comunicar a la División de Capacitación y Acreditación de Saberes, al



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

Programa de Educación para el Agro, a la Mesa Permanente de la Asamblea Técnico Docente y dese cuenta al Consejo Directivo Central. Cumplido, archívese.

Ing. Agr. María Nilsa PÉREZ HERNÁNDEZ
Directora General

Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO
Consejero

Mtro. Téc. Freddy AMARÓ BATALLA
Consejero

Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA
Secretaria General

NC/fv

