



RESOLUCIÓN N° 218/2022-CD

CORRIENTES, 26 de abril de 2022

VISTO:

El Expte. N° 14-2022-00468 por el cual la Directora del Departamento de Tecnología de los Alimentos y Salud Pública Dra María Fabiana CIPOLINI GALARZA, eleva el aval del Departamento a lo solicitado por la Dra. Gladis Isabel REBAK, Directora Servicio Laboratorio Tecnología de los Alimentos en relación a la nueva Edición del Curso: "ELABORACIÓN DE QUESOS Y SUBPRODUCTOS LÁCTEOS (YOGURT, RICOTA Y DULCE DE LECHE)"; y

CONSIDERANDO:

Que se adjunta destinatarios, organizadores, dictantes, fundamentación, objetivos, temario, costo, fecha y cupo;

Lo aconsejado por la Comisión de Enseñanza y Asuntos Estudiantiles;

Lo acordado en la sesión ordinaria del día de la fecha;

**EL CONSEJO DIRECTIVO
DE LA FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS**

RESUELVE:

ARTICULO 1°- Aprobar la realización de una nueva edición del curso "ELABORACIÓN DE QUESOS Y SUBPRODUCTOS LÁCTEOS (YOGURT, RICOTA Y DULCE DE LECHE)", organizado por la Cátedra y el Servicio de Tecnología de los Alimentos, según el Programa que como ANEXO forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 2°- Aprobar el arancel de \$ 1500 (PESOS MIL QUINIENTOS) para Estudiantes Universitarios, \$2.500 (PESOS DOS MIL QUINIENTOS) para Docentes y \$ 3.000 (PESOS TRES MIL) para Público en General.

ARTICULO 3°- Cumplimentar los artículos 5°, 6° y 7° de la Res. 170/98-CD y su modificatoria Res 646/2012-CD.

ARTICULO 4°- Regístrese, comuníquese y archívese.

amak/mcj/met

MV MANUEL ESTEBAN TRUJILLO
Secretario Académico

Dr. ALEJANDRO DANIEL BAEZ
Decano

ES COPIA

Rocio del Carmen Ojeda
Jefa a/c Departamento Despacho
Fac. de Cs. Veterinarias UNNE



12

Resolución N° 218/2022-CD
ANEXO

**CURSO DE ELABORACIÓN DE QUESOS Y SUBPRODUCTOS
LÁCTEOS (YOGURT, RICOTA Y DULCE DE LECHE).**

DESTINADO A: alumnos, docentes y público en general.

RESPONSABLES DEL DICTADO: Docentes de la Cátedra y Servicio de Tecnología de los Alimentos.

RESPONSABLES DEL DICTADO

COORDINADORA: Dra Gladis Isabel Rebak

COLABORADORES DOCENTES:

Esp. MV Gladys R.E. Obregón
MV Diego M. Gómez
MV Julia B. Obregón
MV Laura M. Vazquez
MV Rosa Ana Molina
MV Angelina G. Barcelo
Esp. Mariano S. Pino

ALUMNOS COLABORADORES:

Ramona Victoria Canteros
Luz Nohelia Segovia Espíndola
María de los Ángeles Rodríguez
Gerardo Daniel Falivene

COLABORADOR NO DOCENTE:

Tec. Qco. José Paredes Galloso

LUGAR DE REALIZACIÓN: Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Nordeste. Laboratorio de Tecnología de los Alimentos. Sargento Cabral 2139. Corrientes.

OBJETIVOS

- Proponer metodologías de procesos de subproductos derivados de leche vacuna: queso tipo criollo, ricota, yogurt y dulce de leche, aplicando tecnologías de elaboración y preservación.
- Destacar la alternativa de utilización de leche de la región como materia prima, starters y dosis apropiadas de insumos de adecuada calidad higiénico-sanitaria, industrial y sensorial.

ES COPIA

Rocio del Carmen Ujeda
Jefa a/c Departamento Despach
Fac. de Cs. Veterinarias UNNE



1.3

Resolución N° 218/2022-CD
ANEXO

FUNDAMENTACIÓN

La leche es el producto obtenido de la glándula mamaria, destinado a la alimentación de la cría y es utilizada como materia prima en la industria elaboradora de productos lácteos y para la alimentación humana.

Los innumerables tipos de quesos que se fabrican en el mundo entero tienen su origen común en la leche. Las diferentes variedades se producen modificando ciertas condiciones durante la elaboración en la que hay dos etapas bien definidas. La primera es la preparación de la cuajada. Tiene por objeto lograr una masa de cuerpo, textura, acidez y humedad deseados.

La segunda etapa es la maduración en la que los microorganismos y las enzimas actúan en la cuajada bajo condiciones adecuadas de temperatura y humedad, para producir eventualmente los sabores y otras características físicas que distingan o identifiquen al queso terminado. En algunas variedades las etapas de elaboración son relativamente cortas, mientras que, en otras, las etapas de elaboración pueden continuar durante algunos meses e incluso años.

Hay variedades de queso fresco que no requieren maduración, sino que están listas para ser consumidas tan pronto como se elaboran en la tina.

El suero de quesería es un subproducto que contiene elementos de alto valor nutritivo, tales como proteínas hidrosolubles (globulinas y albúminas), lactosa o azúcar de la leche, vitaminas, etc., que se utiliza para elaborar ricota.

Las leches fermentadas: yogurt y otros, se caracteriza por la utilización de la lactosa para la producción de ácido láctico para lograr la coagulación de la leche y así obtener los diferentes tipos de yogurt firme, bebible, batido, etc.

En general los diferentes sistemas de elaboración de dulce de leche, se basan en alguna forma de evaporación ya que de eso se trata, "retrasar humedad a la mezcla original", para intentar obtener productos de una calidad comparable.

TEMAS A DESARROLLAR

Clase teórica:

Definición. Clasificación de quesos. Requisitos mínimos de construcción e insumos. Elección, usos y cuidados de la materia prima, de los insumos y aditivos. Análisis de la leche. Usos de starters. Elaboración de subproductos lácteos más requeridos por el mercado: mozzarella, ricota, dulce de leche y yogurt. Aplicación de BPM y otras normas de calidad.

Clase Práctica:

ELABORACION DE QUESOS: se realizarán las operaciones de elaboración de quesos tipo criollo, ricota y yogurt. Opcionalmente: elaboración de dulce de leche.



Rocio del Carmen Ojeda
Jefa a/c Departamento Despatch
Fac de Cs Veterinarias UNNE



Universidad Nacional del Nordeste
Facultad de Ciencias Veterinarias



Las Malvinas son argentinas
- 40 AÑOS -

1.4

Resolución N° 218/2022-CD
ANEXO

COSTO DEL CURSO:

Estudiantes universitarios: \$ 1500 (pesos mil quinientos) por participante.
Docentes: \$ 2.500 (pesos dos mil quinientos) por participante.
Público en general: \$ 3.000 (pesos tres mil) por participante.

FECHA DE REALIZACIÓN DEL CURSO:

Los días lunes o a pedido de los interesados.

MODALIDAD DEL DICTADO: PRESENCIAL.

CUPO MÁXIMO:

15 (quince) participantes.

CARGA HORARIA: 10 horas reloj.
Se emitirán certificados de asistencia.

amak/mej/met

MV MANUEL ESTEBAN TRUJILLO
Secretario Académico

Dr. ALEJANDRO DANIEL BAEZ
Decano

ES COPIA

Rocio del Carmen Ojeda
Jefa a/c Departamento Despacho
Fac de Cs. Veterinarias UNNE