



CURSO VIRTUAL

QUESOS Y DULCE DE LECHE

Tecnologías, Innovación y Evaluación Sensorial

INICIO: 20 ABRIL DE 2022

VALOR DE INSCRIPCIÓN:

Perú: S/ 540

Colombia: \$ 540.000

México: \$ 4000

Bolivia: Bs 1400

Otros Países: US\$ 200

DSCTO. 50% HASTA 31 MARZO 2022

Perú: S/ 270

Colombia: \$ 270.000

México: \$ 2000

Bolivia: Bs 700

Otros Países: US\$ 100



cursos@escuelavirtualagropecuaria.com

www.escuelavirtualagropecuaria.com

FICHA TÉCNICA

Profesor: Martín Mondelli Cataldo (URUGUAY)

Modalidad: Virtual (Vía Internet)

Idioma: Español

Objetivos del Curso:

- Ofrecer al participante una actualización sobre elaboración de quesos y dulce de leche
- Realizar un entrenamiento sobre cata de quesos y evaluación sensorial

Duración: 8 semanas

Fecha de Inicio: 20/abril/2022

Fecha de Término: 31/marzo/2022

Plataforma Educativa: CAMPUS de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA

<http://campus.escuelavirtualagropecuaria.com/>

Día de clases en vivo: miércoles x 8 sesiones (se dictan una vez por semana)

Duración de cada sesión en vivo: 120 minutos

Inversión Regular: Perú S/. 540.00 / Colombia \$ 540.000 / México \$ 4000 / Bolivia Bs 1400 / Otros Países US\$ 200.00

Bono de Descuento Disponible: -50% DESCUENTO hasta 31 marzo 2022

Acceso a Clases: en vivo, se dictan una vez por semana, puede verlas desde PC o celular smartphone que tenga instalado Zoom o Clickmeeting. Las grabadas, puede verlas en CUALQUIER MOMENTO y HORA de la semana, sin restricciones del número de veces que desee verlas, solo desde una PC conectada a internet.

Metodología: el participante asiste a todas las clases siempre ingresando directamente al Campus de la Escuela Virtual Agropecuaria con su correo y contraseña, tanto para ver las clases en vivo o de forma grabada. Podrá hacer consultas al profesor en tiempo real o por escrito, chatear, descargar y/o compartir documentos o imágenes, etc. Debe tener claro que nunca se envían enlaces, solo se hacen recordatorios de la clase en el grupo whatsapp.

Certificado: para obtenerlo al final del curso deberá rendir un examen de alternativas múltiples ("multiple choice"). El documento sale en versión digital (PDF) a nombre de ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA por 120 horas, que el participante descarga también del Campus Virtual. Si deseara recibirlo también en forma física, debe cubrir gastos de emisión y envío, ya que los costos de inscripción no los incluyen.

Acceso Ampliado al Campus: los participantes tendrán 2 meses adicionales de acceso libre a los contenidos del curso, contados desde la fecha de cierre del mismo publicada en la web.

Público Objetivo:

Profesionales y técnicos vinculados a la producción de leche y elaboración de productos lácteos, emprendedores que deseen desarrollar negocios de elaboración de quesos y productos lácteos.

PROFESOR



MARTÍN MODELLI CATALDO

Especialista uruguayo en elaboración, inspección
y análisis sensorial de derivados lácteos

- Técnico en Lechería, Escuela Superior de Lechería de Colonia Suiza. Colonia, Uruguay C.E.T.P (Consejo de Educación Técnico Profesional) (U.T.U)
- Bachillerato Tecnológico en Química Industrial, Título obtenido Analista Técnico en Laboratorio, Escuela Tecnológica Superior del Buceo. (Mdeo.) C.E.T.P. (Consejo de Educación Técnico Profesional).
- Diploma en Tecnología de la Leche y Productos Lácteos. Facultad de Ingeniería y Tecnología. Universidad Católica del Uruguay. Tema desarrollado: “Queso de Oveja en Uruguay, el desafío del Queso Cerrillano”.

Actualmente:

- Profesor de Derivados Lácteos (Quesería Artesanal) en San Bautista, Santa Rosa, San Antonio, San Jacinto y Sauce departamento de Canelones. Dependiente de la Escuela Técnica San Antonio, Consejo de Educación Técnico Profesional. Curso CAM. (Curso Adaptado al Medio), realizado en el medio rural, capacitación (teórico-práctica) a más de 110 productores familiares rurales.
- Desde 2009 cuando ganó concurso de oposición y méritos en la Intendencia Municipal de Montevideo, para Bachiller en Química Industrial. Luego de ganar el concurso paso a desempeñarme como Analista del Laboratorio de Bromatología y colaborando con el sector Inspección del Servicio de Regulación Alimentaria.
- Socio Activo desde de la Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería (AUTEL) integrando en varias oportunidades La Comisión Directiva y Presidente en Ejercicio del período 2011-2013. Actualmente integra la Comisión Fiscal.
- Desde 2010 integra la Mesa del Queso Artesanal del Oeste. Actualmente Asociación del Queso Artesanal.
- Colaborador en programas de radio: “Todo Granja y Todo Tambo” CX 4 Radio Rural y “Lechería en el Uruguay” CX 12 Radio Oriental. “Con buen gusto” y “Valor Agregado” CX 16 Radio Carve
- Columnista invitado en revista “El Tambo”.
- Presentador de artículos Técnicos en Revista “Cuenca”
- Colaborador en la Revista “C&A Ciencia y Tecnología”

INSCRIPCIONES

DESDE PERÚ: S/ 540 soles – pago único

GANA 50% DSCTO hasta 31 marzo 2022 => PAGA SOLO S/ 270 soles (varias formas de pago)

Realizar depósito o transferencia a la Cta. Corriente del Banco de Crédito del Perú (BCP) N° 193-1707453-0-99 – Corporación Veterinaria del Perú SAC.

Transferencia desde otros bancos al CCI: 00219300170745309913 – Cta. Cte en soles BCP a nombre de Corporación Veterinaria del Perú – RUC 20508448466

¿Quieres pagar con YAPE? dirige tu pago a PAULA ANDREA VASQUEZ ANGEL – Celular 947251107

Giro en el Banco de la Nación (Lima) dirigido a CHRISTIAN AMADOR GONZALES ESPINOZA

Nota: Tarifa no incluye IGV (18%) ni gastos de envío de certificado en físico

DESDE COLOMBIA: \$ 540.000 pesos colombianos – pago único

GANA 50% DSCTO hasta 31 marzo 2022 => PAGA SOLO \$ 270.000 pesos colombianos

Consignar o hacer transferencia por internet a Cta Ahorros 25587052477 Bancolombia – P&C Destinos y Negocios SAS (NIT 900344499-2)

Nota:

- Luego de hacer el pago enviar copia de su RUT al whatsapp +51 947251107. Sino tiene RUT envíe su nombre completo, número de cédula, dirección, e-mail y ciudad
- Tarifa no incluye gastos de envío de certificado en físico

DESDE MÉXICO: \$ 4000 pesos mexicanos – pago único

GANA 50% DSCTO hasta 31 marzo 2022 => PAGA SOLO \$ 2000 pesos mexicanos

Realizar pago en BBVA BANCOMER N° Cta 158 861 0498 (Libretón Básico) a nombre de Sandra Lorena Dávila Cardona

Desde otros bancos utilice la Cuenta CLABE: 012180015886104984

Nota:

- Pago con tarjeta le liquida en dólares al valor de cambio en pesos mexicanos del día
- Tarifa no incluye envío de certificado en físico. Debe subir imagen de su pago en la opción western union de la ficha de inscripción

DESDE BOLIVIA: Bs 1400 bolivianos – pago único (¡Nuevo Pago en Bolivianos!)

GANA 50% DSCTO hasta 31 marzo 2022 => PAGA SOLO Bs 700 bolivianos

Realizar pago en No. Cuenta 38107153 Banco Fassil. A nombre de Claudia Isabel Angel Alvarez

Nota:

- Pago con tarjeta le liquida en dólares al valor de cambio de bolivianos del día
- Tarifa no incluye envío de certificado en físico. Debe subir imagen de su pago en la opción western union de la ficha de inscripción

DESDE OTROS PAÍSES: USD 200 dólares americanos – pago único

GANA 50% DSCTO hasta 31 marzo 2022 => PAGA SOLO US\$ 100 dólares americanos

1. Western Union

Si va utilizar este medio de pago, debe hacer el giro a nombre de Paula Andrea Vásquez Angel (Lima-Perú)

2. Tarjeta de Crédito (solo desde el Campus Virtual)

Mediante CULQI o PAYPAL desde el CAMPUS VIRTUAL de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA

LUEGO DE HACER EL PAGO HAGA SU MATRÍCULA:

1. Ingresar al sitio de la Escuela Virtual Agropecuaria (EVA):

<http://campus.escuelavirtualagropecuaria.com/>

2. Realice su registro en el sistema:

- El usuario siempre es su correo y la contraseña debe ser una clave que debes crear.
- Si ya estuvo registrado y no recuerda la contraseña haga click en «**Olvidaste tu Contraseña**», recibirás un enlace en el correo desde donde debes registrar la nueva contraseña.
- Si por primera vez vas a registrarte haces click en «**Crear una Cuenta**», recibirás un enlace en el correo desde donde debes proceder a registrarte.

3. Ingrese al Campus con Usuario y Contraseña y seleccione el curso que le interesa inscribirse.

Desde Perú: suba una sola vez la foto del recibo o captura de pantalla de la transferencia en la casilla BCP, en código coloca el número de operación y abajo la fecha y espera ser verificado.

Desde Colombia: suba una sola vez la foto de la consignación o captura de pantalla de la transferencia en la casilla Bancolombia (que figura en la parte inferior), donde dice código coloca el numero del comprobante, abajo la fecha y espere ser verificado.

Desde México: suba una sola vez la foto del recibo o captura de pantalla de la transferencia en la casilla “western union”, donde dice código coloca el número del recibo, abajo la fecha y espera ser verificado.

Desde Otro País (diferente a los mencionados): puede inscribirse vía Tarjeta de Crédito, a través de las dos primeras casillas que le aparecen que son Culqi y Paypal, luego de lo cual su acceso al curso será automática (sin necesidad de verificación). De lo contrario puede hacerlo a través de pago por el enlace VISANET o un giro Western Union subiendo una sola vez el recibo o captura de pantalla del pago en el cajón correspondiente, luego de lo cual debe esperar verificación.

Puede solicitar los pasos de inscripción a sus correos electrónicos: [cursos@escuelavirtualagropecuaria.com](mailto: cursos@escuelavirtualagropecuaria.com) / **Whatsapp (desde cualquier país): +51.981185874**

PROGRAMA

MÓDULO I:

Título: Origen del Queso, inmortalidad de la Leche

Fecha: miércoles 20 abril 2022

Contenido:

- Partiendo de la leche que elaboramos llegamos al queso ya que las características presentes en la Leche se ven reflejadas en el Queso
- Historia, Orígenes
- Componentes de la Leche
- Calidad de Leche para elaboración de quesos
- Procesos con la leche Físicos y Químicos

MÓDULO II:

Título: Elaboración del Queso

Fecha: miércoles 27 abril 2022

Contenido:

- Insumos
- Agregados: colorantes, cultivos lácticos, coagulante, otros
- Composición del Queso

MÓDULO III:

Título: Maduración, Curación, Afinado

Fecha: miércoles 04 mayo 2022

Contenido:

- Salazón
- Cámara de Maduración
- Estacionamiento
- Acondicionamiento, expedición

MÓDULO IV:

Título: Limpieza y desinfección en los procesos queseros

Fecha: miércoles 11 mayo 2022

Contenido:

- SEOP
- CIP
- Otros

MÓDULO V:

Título: Grandes familias de Quesos

Fecha: miércoles 18 mayo 2022

Contenido:

- Clasificación
- Según contenido de Humedad y Materia Grasa.
- Queso Blanco, Fresco, Requesón y otros
- Queso de Pasta Blanda. Cuartirolo, Cremoso, Mozzarella.
- Quesos de Mediana Humedad Dambo, Colonia, Pategras, Guyere
- Quesos de Pasta Dura. Parmesano, Sbrinz, Sardo, Provolone.

MÓDULO VI:

Título: Elementos Nutritivos del queso

Fecha: miércoles 25 mayo 2022

Contenido:

- Grasas
- Proteínas
- Minerales

MÓDULO VII:

Título: Servicio del queso

Fecha: miércoles 01 junio 2022

Contenido:

- Ver
- Oír
- Sentir
- Oler
- Saborear
- Conservación del Queso hasta su consumo.
- Frio
- Empaque
- Corte y presentación
- Servicio
- Maridaje
- Usos Culinarios

MÓDULO VIII:

Título: Dulce de leche

Fecha: miércoles 08 junio 2022

Contenido:

- Historia
- Clasificación
- Preparación de la Leche
- Elaboración
- Empaque
- Presentación
- Usos Culinarios

EXAMEN

Día y Fecha: lunes 13 al viernes 17 junio 2022

Descripción:

Los participantes tendrán 4 días para desarrollar el examen, luego del cual recibirán su certificado de participación

CIERRE DEL AULA VIRTUAL

Fecha: 17 junio 2022

Descripción:

Luego de esta fecha los participantes tendrán dos meses adicionales para seguir revisando todo el material grabado

CIERRE EXTENDIDO

Fecha: 17 agosto 2022

Descripción:

En esta fecha se cierra definitivamente el acceso al material del curso.

HORARIO DE CLASES:

EN TIEMPO REAL:

15:00 – 17:00 horas: Cd de México, Cd de Guatemala, Managua, San José, Tegucigalpa

16:00 – 18:00 horas: Lima, Bogotá, Quito, Panamá

17:00 – 19:00 horas: Caracas, La Paz, San Juan de Puerto Rico

18:00 – 20:00 horas: Asunción, Buenos Aires, Montevideo, Santiago de Chile

EN FORMA DE CLASE GRABADA:

Las 24 horas del día en toda latitud, sin restricciones

INFORMES:

- **Whatsapp (Consultas):** +51.947251107
- **E-mail:** cursos@escuelavirtualagropecuaria.com

