



CURSO VIRTUAL

TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS, YOGURT Y DULCE DE LECHE

INICIO: 23 DE NOVIEMBRE 2022

VALOR DE INSCRIPCIÓN:

Perú: S/ 600

Colombia: \$ 600.000

México: \$ 4000

Bolivia: Bs 1400

Otros Países: US\$ 200

DSCTO. 50% HASTA 22 NOVIEMBRE 2022

Perú: S/ 300

Colombia: \$ 300.000

México: \$ 2000

Bolivia: Bs 700

Otros Países: US\$ 100



cursos@escuelavirtualagropecuaria.com

www.escuelavirtualagropecuaria.com

FICHA TÉCNICA

Profesora: Dra. Luciana María Costabel (ARGENTINA)

Modalidad: Virtual (Vía Internet)

Idioma: Español

Objetivos del Curso: Actualizar a Técnicos, Profesionales, Estudiantes, Emprendedores, etc., interesados en elaborar quesos, yogur y dulce de leche de excelente calidad.

Duración: 8 semanas

Fecha de Inicio: 23/noviembre/2022

Fecha de Término: 03/febrero/2023

Plataforma Educativa: CAMPUS de la ESCUELA VIRTUAL AGROPECUARIA
<http://campus.escuelavirtualagropecuaria.com/>

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

Duración de cada sesión en vivo: 120 minutos

Inversión Regular: Perú S/. 600.00 / Colombia \$ 600.000 / México \$ 4000 / Bolivia Bs 1400 / Otros Países US\$ 200.00

Bono de Descuento Disponible: -50% DSCTO (hasta 22 de noviembre 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, siempre siendo la asistencia de responsabilidad exclusiva del participante.

Certificado: para obtenerlo al final del curso deberá rendir un examen de alternativas múltiples («multiple choice»). El documento se emite 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 de carreras vinculadas a la ganadería lechera como Medicina Veterinaria, Zootecnia, Agronomía. Técnicos y todos aquellos que están específicamente relacionados con la crianza de vacas lecheras, se incluyen los estudiantes de carreras relacionadas, etc.

PROFESORA



DRA. LUCIANA MARÍA COSTABEL

Asesora e Investigadora en Ciencia y Tecnología Láctea. Instituto de Investigación de la Cadena Láctea. INTA – Argentina

ESTUDIOS:

- Doctorado en Ciencias Biológicas. FBCB, UNL, 2015. Tema de tesis: Estrategias tecnológicas para el incremento de la proteólisis y peptidólisis en quesos duros. Calificación obtenida: Sobresaliente.
- Magíster en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Instituto de Tecnología en Alimentos (ITA), Facultad de Ingeniería Química (FIQ), UNL, 2004. Título de la tesis: “Influencia de variables tecnológicas sobre las propiedades funcionales y la maduración del queso Mozzarella”. Calificación obtenida: Sobresaliente
- Bioquímica. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas (FBCB), Universidad Nacional del Litoral, 2000.

ACTIVIDAD PROFESIONAL:

Antecedentes laborales

- Profesional Planta Permanente INTA- EEA Rafaela. Julio de 2007 hasta la fecha. Función: Investigadora. Actividad principal: Desarrollo y ejecución de proyectos relacionados al área de Calidad de Leche.
- Coordinadora de módulo: Inocuidad y Seguridad Alimentaria en leche y productos Lácteos (Disposición D759/13 a/c 01/05) del proyecto INTA PNPA 1126044 (2012-2018).
- Miembro del Comité técnico del PD I153: Estrategias tecnológicas innovadoras para la transformación y preservación de Alimentos (2019-actualidad)
- Miembro del Equipo de gestión del PE I517: Calidad nutricional y sensorial e alimentos y aptitud tecnológica de materia prima asociada a sistemas de producción (2019-actualidad)
- Miembro del consejo de dirección (CD) del Instituto de Investigación de la Cadena Láctea (INTA – CONICET) (2020-actualidad)
- Integrante del COMITÉ DE ÉTICA Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO EXPERIMENTAL- CEYSTE. CCT Santa Fe (2020-actualidad)
- Participación en el grupo Ad-Hoc Quesos Artesanales de la Red de Seguridad Alimentaria de Conicet. Función: Coordinadora del grupo Quesos Artesanales Bovinos Dra. Luciana Maria Costabel
- Profesional Empleada Asoc. Cooperadora INTA – RAFAELA. Noviembre de 2005 hasta julio de 2007. Función: Investigadora. Actividad principal: Desarrollo y ejecución de proyectos relacionados al área de Calidad de Leche.
- Investigadora en el Laboratorio de Endocrinología y Tumores Hormonodependientes (LETH), FBCB, UNL. Mayo de 2001 hasta marzo de 2002. Participación en el proyecto: “Influencia de la intoxicación in útero con un xenoestrógeno sobre el desarrollo de la próstata y la diferenciación sexual del hipotálamo”. Director: Dr. Enrique H. Luque.

INSCRIPCIONES

DESDE PERÚ: Precio normal: S/ 600 soles – pago único

PAGA SOLO s/ 300 soles – APROVECHANDO BONO 50% DESCUENTO HASTA 22 NOVIEMBRE DE 2022

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

Pago YAPE al celular 996987368

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

DESDE COLOMBIA: Precio normal: \$ 600.000 pesos colombianos – pago único

PAGA SOLO \$ 300.000 pesos colombianos – APROVECHANDO BONO 50% DESCUENTO HASTA 22 NOVIEMBRE DE 2022

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: Precio normal: \$ 4000 pesos mexicanos – pago único

PAGA SOLO \$ 2000 pesos mexicanos – APROVECHANDO 50% DESCUENTO HASTA 22 NOVIEMBRE DE 2022

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: Precio normal: Bs 1400 bolivianos – pago único

PAGA SOLO Bs 700 bolivianos – APROVECHANDO 50% DESCUENTO HASTA 22 NOVIEMBRE DE 2022

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: Precio normal: US\$ 220 dólares americanos – pago único

PAGA SOLO \$ 100 dólares americanos – APROVECHANDO 50% DESCUENTO HASTA 22 NOVIEMBRE DE 2022

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 / Whatsapp (desde cualquier país): +51.981185874

PROGRAMA

MÓDULO I

TÍTULO: CALIDAD DE LECHE DESTINADA A QUESERÍA

Día y fecha: **miércoles 23 noviembre 2022**

Contenido:

- Calidad fisicoquímica: composición, pH, acidez. Factores que modifican la calidad fisicoquímica de la leche
- Calidad higiénico-sanitaria: bacterias naturalmente presentes en la leche
- Fuentes de contaminación
- Mastitis
- Controles de calidad en la leche destinada a quesería

MÓDULO II

TÍTULO: TRATAMIENTOS PREVIOS DE LA LECHE DESTINADA A QUESERÍA

Día y fecha: **miércoles 30 noviembre 2022**

Contenido:

- Estandarización del contenido de grasa, estandarización del contenido de proteínas
- Tratamientos térmicos utilizados en quesería: termización, pasteurización
- Otros tratamientos para disminuir la carga microbiana de la leche

MÓDULO III

TÍTULO: TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS – PRIMERA PARTE

Día y fecha: **miércoles 07 diciembre 2022**

Contenido:

- Clasificación de quesos
- Adición de los fermentos
- Etapa de coagulación: tipos de coagulación, diferentes coagulantes, factores que inciden en la coagulación

MÓDULO IV

TÍTULO: TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS – SEGUNDA PARTE

Día y fecha: **miércoles 14 diciembre 2022**

Contenido:

- Corte de la cuajada
- Secado
- Moldeo
- Prensado
- Salado
- Maduración de quesos
- Aceleración de la maduración de los quesos

MÓDULO V

TÍTULO: ELABORACIÓN DE DIFERENTES VARIADADES DE QUESO

Día y fecha: **miércoles 21 diciembre 2022**

Contenido:

- Etapas claves y diferenciales

MÓDULO VI

TÍTULO: DEFECTOS EN QUESOS

Día y fecha: **miércoles 11 enero 2023**

Contenido:

- Asociados a la calidad de la materia prima
- Asociados a la tecnología de elaboración
- Aparecidos durante el almacenamiento
- Análisis de calidad en los quesos

MÓDULO VII

TÍTULO: YOGURT

Día y fecha: **miércoles 18 enero 2023**

Contenido:

- Leches fermentadas
- Clasificación
- Yogur: Tecnología de elaboración: yogur firme, yogur batido y yogur líquido
- Defectos
- Yogures con probióticos
- Otras leches fermentadas

MÓDULO VIII

TÍTULO: DULCE DE LECHE

Día y fecha: **miércoles 25 enero 2023**

Contenido:

- Clasificación: dulce de leche familiar, repostero y heladero
- Tecnología de elaboración
- Defectos

EXAMEN

30 enero – 03 febrero 2023

CIERRE DEL AULA VIRTUAL

03 febrero 2023

HORARIO DE CLASES:

EN TIEMPO REAL:

17:00 – 19:00 horas: Cd. Guatemala, Managua, San José, Tegucigalpa

18:00 – 20:00 horas: Lima, Bogotá, Cd. México, Cd. Panamá, Quito

19:00 – 21:00 horas: Asunción, Caracas, La Paz, Santiago

20:00 – 22:00 horas: Brasilia, Buenos Aires, Montevideo

EN FORMA DE CLASE GRABADA:

Las 24 horas del día en toda latitud, sin restricciones

INFORMES:

- **Whatsapp (Consultas):** +51 981185874 / +58 412-8094133
- **E-mail:** cursos@escuelavirtualagropecuaria.com

