

RED DE ORGANIZACIONES DE SLOW FOOD DE ARGENTINA

ÁREA EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Año 2021

Denominación	Curso de Lácteos fermentados. Valor Nutricional. Elaboración de quesos artesanales y comercialización
Fundamentación	<p>La leche y sus derivados fermentados constituyen un recurso económico y alimentario importante para el bienestar de las comunidades rurales.</p> <p>Conocer las características de la leche, las técnicas para la obtención de subproductos, su valor nutricional y las estrategias de comercialización implica el fortalecimiento productivo, de la salud y del bienestar económico de los miembros de un territorio.</p> <p>Existen técnicas artesanales que permiten la elaboración de quesos de leche cruda que presentan sabores y aromas propios de un territorio.</p> <p>La Red de Organizaciones de Slow Food de Argentina pone a disposición la presente capacitación orientada al desarrollo de lácteos fermentados limpios, buenos y justos con el propósito de proteger y promover la diversidad de productos y técnicas ancestrales como una estrategia de resguardo del patrimonio alimentario cultural y como una herramienta de trabajo para los diversos territorios con producción láctea.</p>
Área de Desempeño	<i>Emprendedores rurales, cocineros, Chef, estudiantes de gastronomía, nutrición, técnicos en alimentos.</i>
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> ○ Fortalecer los conocimientos sobre características y propiedades de los lácteos y derivados ○ Conocer y profundizar en metodologías de elaboración de quesos tradicionales, quesos especiales y yogurt donde se combinen sabor y aroma, detalles de presentación y sus aplicaciones en la cocina ○ Conocer el valor nutricional de los lácteos y su impacto en salud. ○ Identificar y aprovechar las diferentes estrategias de comercialización de productos lácteos.

RED DE ORGANIZACIONES DE SLOW FOOD DE ARGENTINA

ÁREA EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Año 2021

Destinatarios	Dirigido a profesionales, técnicos, extensionistas, asesores y público en general con contenidos de acuerdo a experiencias previas en el tema o que tengan interés en adquirir estos conocimientos para emprendimientos de desarrollo social, productivos y/o gastronómicos.		
Cupo	40		
Cronograma básico	10 de Junio 8 de Julio		
Duración	5 semanas		
Modalidad de Cursado	virtual		
Módulos	Ejes temáticos	Carga horaria	Fecha
I	Propiedades de la leche: Qué determina la calidad ? Diferenciación de Productos Lácteos fermentados: Leches fermentadas. Yogur y Quesos de elaboración tradicional. Rendimiento en lácteos fermentados. Quesos Naturales: Leche destina a su elaboración. Fermentos naturales. Cuajo. Salado. Moldeo Prensado. Maduración. Envasado. Rotulado. Presentación de productos: Hacedores de Quesos	90 minutos	Jueves 10 de Junio de 16 a 18 hs
II	Yogur y Quesos de elaboraciones especiales. Diferenciaciones según fermentos primarios y secundarios. Técnicas diferenciales. Quesillo y su incorporación al C.A.A. Elaboración de Queso mascarpone. El suero lácteo. Elaboración de ricota.	90 minutos	Jueves 17 de Junio de 16 a 18 hs
III	Productores de quesos artesanales a partir de distintos tipos de leche. Preparaciones culinarias de quesos. Maridajes.	90 minutos	Jueves 24 de Junio de 16 a 18 hs
IV	Valor Nutricional de los lácteos. Su importancia en las diferentes etapas de la vida. Hidratos de carbono, proteínas y grasas; Vitaminas y minerales. Intolerancias a los lácteos.	90 minutos	Jueves 1 de Julio de 16 a 18 hs

RED DE ORGANIZACIONES DE SLOW FOOD DE ARGENTINA

ÁREA EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Año 2021

V	<p>Comercialización y marketing de lácteos y subproductos artesanales. Presentación de los productos. Condiciones bromatológicas. Certificaciones. Tipos de comercialización. Criterios para mejorar las ventas. Aportes del Slow Food Coffee Coalition para la cadena láctea de productores artesanales . Lo natural es posible: Slow Cheese, ¿qué es? quesos artesanales realizados con leche cruda calidad de las materias primas, bienestar animal y protección del paisaje.</p>	90 minutos	Jueves 8 de Julio de 16 a 18 hs
	*Se realizarán dos conversatorios con la participación de productores y profesionales locales y del exterior.	90 minutos	Fechas a confirmar
<p>Certificación Se otorgará una constancia de participación a quienes completen un 75 % de asistencia.</p>			
<p>Arancel Los miembros de la ROSFA contarán con beca del 100 %. Público en general 2500 pesos. Becas Disponibles Consultar condiciones y requisitos.</p>			
<p>Lugar El curso será dictado en forma virtual en su totalidad por plataforma de Google Meet. Por ello los participantes deberán contar con recursos tecnológicos adecuados y conectividad óptima.</p>			
<p>Informes e inscripción</p>			
<p>Cuerpo Académico</p>			
Martha Núñez	<p>Dra en Bioquímica. Miembro de Cerela –Conicet Tucumán. Directora de Carrera y profesora en la Licenciatura en Gastronomía de la UNSTA Tucumán. Investigadora y extensionista experta en lácteos</p>		

RED DE ORGANIZACIONES DE SLOW FOOD DE ARGENTINA

ÁREA EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Año 2021

	fermentados. Miembro de ROSFAR.
Graciela B. Di Benedetto	Médica Especialista en Nutrición y Medicina del Deporte Dra en Ciencias de la Salud. Prof. Titular en la Lic. en Nutrición y en la Lic. en Gastronomía de la UNSTA Tucumán. Miembro de ROSFAR.
David Morelos	Ing. Agrónomo Zootecnista. Especialista en mercado de productos artesanales, valor agregado, diseño de productos, estrategias de venta, gestión de costos y valores al mercado. Acompañante y consultor de queserías artesanales en América Latina. Miembro de ROSFAR.