

CURSO ESPECIALIZADO

PRODUCCIÓN DE QUESOS:

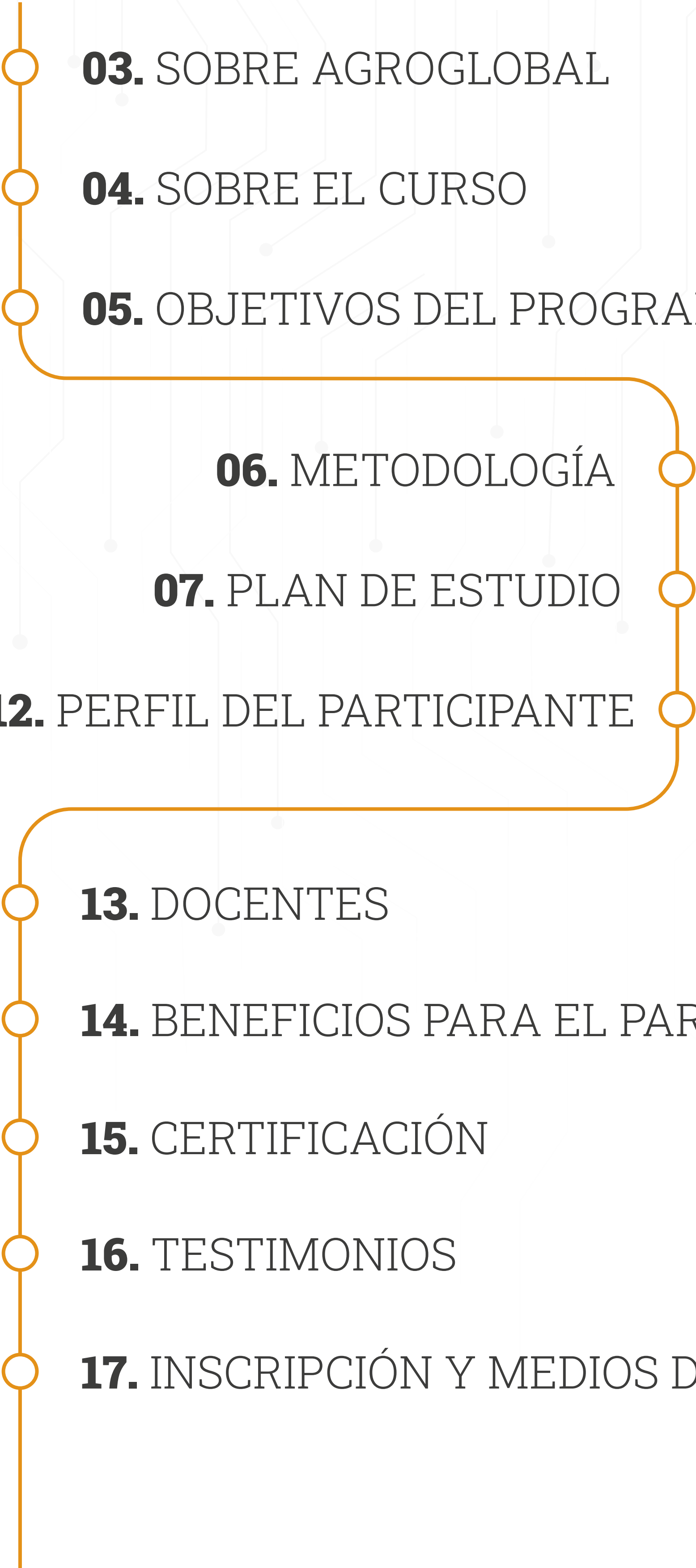
TECNOLOGÍA, RENDIMIENTO Y
CONTROL DE CALIDAD



AgroGlobal

UNIVERSIDAD
DE INNOVACIÓN
AGROPECUARIA

ÍNDICE

- 
- 03.** SOBRE AGROGLOBAL
 - 04.** SOBRE EL CURSO
 - 05.** OBJETIVOS DEL PROGRAMA
 - 06.** METODOLOGÍA
 - 07.** PLAN DE ESTUDIO
 - 12.** PERFIL DEL PARTICIPANTE
 - 13.** DOCENTES
 - 14.** BENEFICIOS PARA EL PARTICIPANTE
 - 15.** CERTIFICACIÓN
 - 16.** TESTIMONIOS
 - 17.** INSCRIPCIÓN Y MEDIOS DE PAGO



AgroGlobal es una institución líder en **formación técnica para la industria cárnica y alimentaria latinoamericana**. Nuestros programas de **alto nivel académico** están diseñados junto a expertos de cada eslabón de la cadena agroindustrial.



Docentes
referentes



Empresas líderes
capacitadas



Innovación
práctica

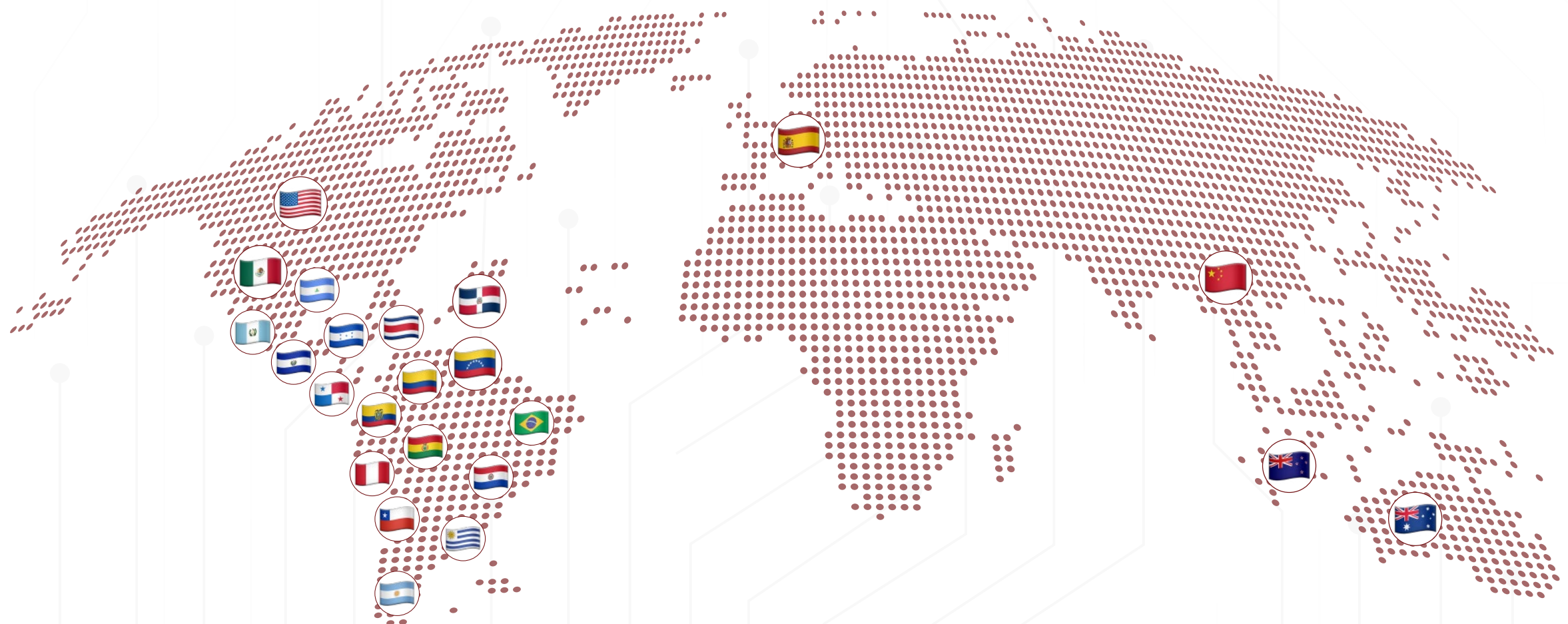


Comunidad de
profesionales



Metodología de
vanguardia

EMPRESAS Y PAÍSES DONDE AGROGLOBAL CAPACITA



minerva
foods



QUICKFOOD

PALADINI

Black Bamboo
Enterprises



Consejo
Mexicano
de la
Carne

FRIGOLAR

senasa

Marfrig



Alimentos
Cárnicos
Panamá

PFalimentos

agropesa

ArreBeef

DEVESA
ARGENTINE BEEF

BU

COTO

TF

BERMEJO

MACESA

CONVECO

Mazfrut

Sealed Air
Re-imagine

SENACSA

GORINA

Libertad

thermofin
heat exchangers Argentina

MULTIVAC

FRIGORIFICO
Neuland

LD

VIREYES

MATTIEVICH

INTI

CARNES
PAMPEANAS

FRICOMAG

Mercarino

CENTRAL ROMANA

FS
CERTIFICACION

Mitmaq

LA TABA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso ofrece una formación técnica y aplicada en producción de quesos, integrando la calidad de la materia prima, los tratamientos previos y las operaciones de proceso para comprender cómo cada variable impacta en la calidad final del producto terminado.

El programa brinda herramientas para:

-  Estandarización y pasteurización
-  Calidad de la leche
-  Elaboración de quesos
-  Rendimiento industrial
-  Control de procesos
-  Detección y prevención de defectos



TEORÍA + TÉCNICA + PRÁCTICA REAL

Formación técnica y aplicada para producir quesos con criterio en cada etapa, desde la calidad de la leche hasta la maduración, incorporando herramientas para estandarizar el proceso, mejorar el rendimiento industrial y prevenir defectos en plantas y pymes.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Al completar el curso, el participante será capaz de:



Comprender

los fundamentos tecnológicos de la transformación láctea para seleccionar el método de elaboración más adecuado.



Interpretar

las variables críticas de la leche por su impacto en la aptitud tecnológica, el rendimiento y los costos.



Analizar

las operaciones de coagulación, secado, moldeo, prensado y salado y las condiciones de cámara.



Reconocer

el uso de fermentos, coagulantes e insumos, junto con los criterios de estandarización de grasa y proteína.



Identificar

los defectos frecuentes de elaboración y almacenamiento y sus causas técnicas, aplicando criterios de control analítico.

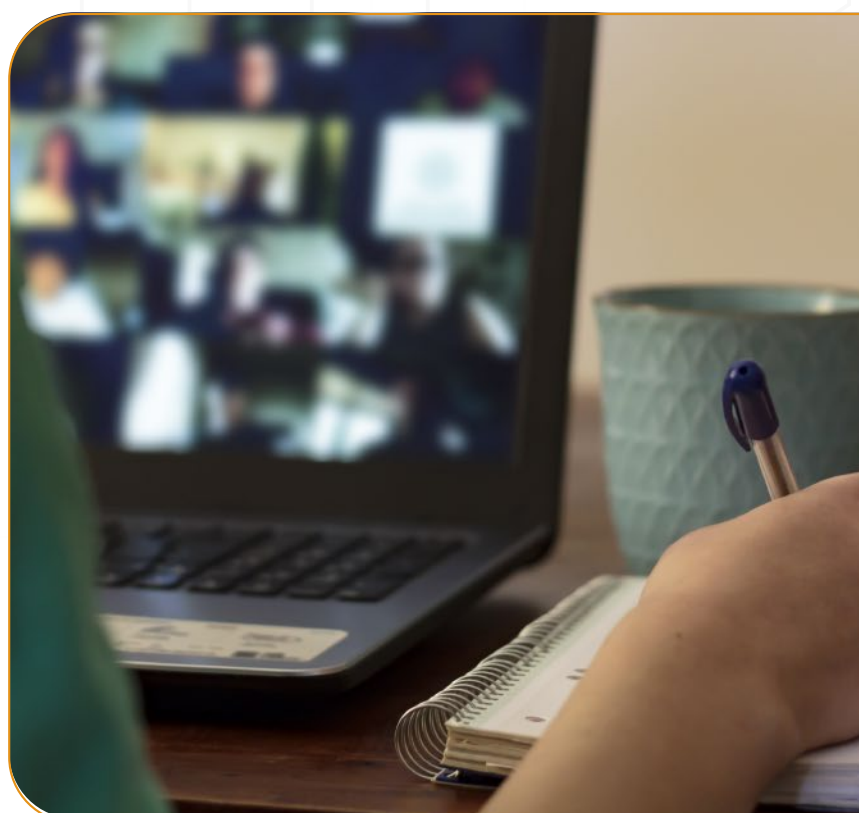


Diferenciar

los criterios de elaboración por variedades y de evaluación de calidad para estandarizar la producción.

METODOLOGÍA

Esta modalidad integra la **flexibilidad del estudio autogestionado** con un **espacio de encuentro en vivo cada dos meses**, pensado para actualizarte y acompañarte durante todo el cursado.



Autogestión

En esta parte avanzas a tu ritmo, con acceso ilimitado a todos los módulos del curso desde el inicio. Encontrarás videos y contenido desarrollados por el docente, para que puedas estudiar cuándo y desde donde quieras.



Clases en vivo

Cada dos meses podrás participar de un webinar en vivo que funciona como el eje de acompañamiento del curso: un espacio para actualizarte, profundizar en los temas clave y resolver tus dudas técnicas directamente con el docente en tiempo real. Es una instancia dinámica que potencia tu aprendizaje, permite ver casos aplicados y te conecta con otros profesionales. Si no podes asistir, la grabación quedará disponible en la plataforma.

Es la modalidad ideal si buscas la libertad del autoaprendizaje sin renunciar al contacto directo con expertos.

PLAN DE ESTUDIOS

El curso se estructura en 3 unidades

○ De la materia prima a la tina quesera: criterios técnicos para elegir mejor

Esta unidad establece cómo la calidad integral de la leche determina el rendimiento industrial, la aptitud tecnológica de la cuajada y el equilibrio económico del negocio quesero. Aporta criterios para la recepción, el control y el acondicionamiento de la materia prima antes de la tina

- **Calidad fisicoquímica de la leche:** composición, pH y acidez, y su impacto directo en el rendimiento quesero.
- **Factores de variación en origen:** manejo y elementos que modifican la calidad fisicoquímica de la materia prima.
- **Calidad higiénico-sanitaria:** flora naturalmente presente, fuentes de contaminación y el impacto crítico de la mastitis en la industrialización.
- **Controles de calidad en plataforma:** metodologías analíticas aplicadas a la leche destinada a quesería.
- **Estandarización de la materia prima:** ajuste del contenido de grasa y proteína para asegurar la aptitud quesera.
- **Tratamientos térmicos y microbiológicos:** termización, pasteurización industrial y alternativas para reducir la carga microbiana.
- **Implicancias económicas de la composición:** desbalance de sólidos, exceso de acidez y su efecto sobre el rendimiento final de la tina.



1

Proceso tecnológico: transformación de la cuajada y operaciones esenciales

Esta unidad recorre la transformación de la cuajada y las operaciones esenciales de elaboración. Aporta criterios prácticos para conducir las variables clave de la tina e interpretar cada etapa en función de la variedad y el rendimiento industrial.

- **Clasificación de quesos:** criterios industriales, regulatorios y comerciales aplicables.
- **Fase bioquímica y fermentación:** adición, selección y comportamiento de los fermentos lácticos.
- **Etapas de coagulación:** tipos (enzimática y ácida), coagulantes y factores críticos que inciden en el tiempo y la firmeza de la cuajada.
- **Operaciones mecánicas y mecánico-térmicas:** criterios de corte de la cuajada y secado del grano.
- **Acondicionamiento físico del producto:** variables técnicas en moldeo, prensado y salado.
- **Relación entre tecnología y consistencia:** manejo operativo del proceso y su impacto directo en la percepción del producto final por parte del consumidor.





Maduración, variedades y defectos: control de calidad y agregado de valor

Esta unidad aborda los cambios fisicoquímicos y enzimáticos durante el estacionamiento, la diferenciación por variedades y la auditoría de calidad. Aporta herramientas para acelerar la maduración, identificar y prevenir defectos y maximizar el valor comercial del producto

- **Dinámica de la maduración:** transformaciones bioquímicas y tecnológicas durante el estacionamiento.
- **Optimización del proceso:** mecanismos y tecnologías para acelerar la maduración y el desarrollo de sabor.
- **Elaboración de diferentes variedades:** etapas clave, diferenciales y parámetros operativos según el tipo de producto.
- **Análisis de defectos asociados a la materia prima:** diagnóstico de alteraciones originadas en la calidad de la leche.
- **Análisis de defectos tecnológicos y de almacenamiento:** desvíos en la tecnología de elaboración y en cámaras de maduración.
- **Evaluación y control de calidad:** metodologías analíticas aplicadas a quesos para definir su estandarización y vida útil en el mercado.

PERFIL DEL PARTICIPANTE



Técnicos y responsables

de producción en plantas queseras y establecimientos lácteos que necesiten estandarizar proceso de elaboración.



Encargados de fábrica, maestros queseros

y operarios interesados en mejorar el rendimiento de la cuajada, los tiempos de maduración y la calidad del producto final.



Profesionales de calidad e inocuidad

responsables de las condiciones sanitarias de la materia prima y la prevención de defectos.



Personal operativo de recibo de leche

tinas de coagulación y salas de maduración, que necesite criterios técnicos.



Asesores técnicos, consultores

y proveedores de la cadena láctea que deban decidir sobre el uso de fermentos, coagulantes e insumos.



Emprendedores y desarrolladores

de productos agroalimentarios que busquen generar propuestas diferenciales con valor agregado.

El programa está diseñado para acompañar tanto a quienes se inician en el sector como a técnicos con trayectoria que buscan actualizar y profesionalizar sus procesos.



Estudiantes avanzados del sector

alimentario y agroindustrial interesados en una formación práctica.

DOCENTES DEL PROGRAMA

Nuestro equipo docente está conformado por referentes de primer nivel en la **industria láctea y académica**.



Gabriela María de Luján Audero

Licenciada en Tecnología de Alimentos (UNR) – Técnica en Higiene y Seguridad Alimentaria (UNL) Técnica Superior en Industrias Lácteas (I.S.T.I.L.) – Doctoranda en Ciencias Biológicas (UNL)

Especialista en Ciencia y Tecnología de la Leche y Productos Lácteos. Investigadora científica del Grupo de Calidad de Leche y Agroindustria del INTA Rafaela. Es coautora de una patente de invención internacional para el sector lácteo, autora y coautora de publicaciones científicas y participa en proyectos de investigación, desarrollo y transferencia tecnológica (INTA, ASaCTel, TecnoPyme y Unión Europea).



Luciana María Costabel

Doctora en Ciencias Biológicas – Magíster en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UNL) Especialista en calidad de leche, microbiología y tecnología de productos lácteos. Cuenta con 16 años de experiencia en INTA, en el grupo de Calidad de Leche y Agroindustria, desarrollando investigación aplicada a la cadena láctea. Es investigadora del Instituto de la Cadena Láctea (INTA-CONICET). Es autora de publicaciones científicas en revistas indexadas nacionales e internacionales y poseedora de una patente internacional en tecnología láctea e innovación aplicada.

El cursado cuenta con un **tutor personalizado**, quien te acompañará de forma constante, guiando tu progreso y atendiendo tus consultas para maximizar tu aprendizaje.



BENEFICIOS PARA EL PARTICIPANTE

El curso Producción de quesos: tecnología, rendimiento y control de calidad de AgroGlobal te brinda múltiples beneficios, tanto para tu desarrollo profesional como para el desempeño de tu organización:

Formación integral líder:

Accedés al programa líder en calidad de carne bovina en Latinoamérica, cubriendo desde la producción hasta la comercialización.

Aplicabilidad inmediata:

Podrás implementar mejoras en procesos productivos, de faena o ventas desde el primer día, aumentando la eficiencia y rentabilidad de tu empresa o emprendimiento.

Certificación de prestigio:

El curso avalado por AgroGlobal está altamente valorado en el sector: validará tus conocimientos ante empleadores, clientes o autoridades regulatorias, potenciando tu perfil profesional.

Flexibilidad y soporte:

La modalidad virtual te deja organizar tus tiempos, además de tener contacto directo con docentes y compañeros. Tenés acceso 24/7 a materiales, acompañado de un tutor y soporte técnico.

Comunidad AgroGlobal:

La interacción con colegas de todo Latinoamérica te permitirá construir una red de contactos profesional en la industria láctea latinoamericana.

Actualización y tendencias:

Te mantendrás a la vanguardia, anticipando tendencias, aportando ideas con contenidos de actualidad.

Crecimiento de carrera:

Ya sea para ascender en tu empresa, asesorar a industrias, certificar procesos o emprender con valor agregado, este curso te brinda el respaldo teórico-práctico para avanzar con confianza en nuevos horizontes laborales.

Sé parte de una comunidad de **profesionales de élite en la cadena láctea** con competencias diferenciales que te ubican un paso adelante en un mercado cada vez más competitivo.



CERTIFICACIÓN

Al finalizar y aprobar el curso, obtendrás un **Certificado digital con validez internacional**, emitido por **AgroGlobal** con **aval universitario** y respaldo de **instituciones referentes del sector agroindustrial**.

Esta certificación acredita tu **formación técnica en Producción de quesos: tecnología, rendimiento y control de calidad**, validando las competencias adquiridas bajo **estándares académicos y profesionales reconocidos en toda Latinoamérica y en organismos públicos y privados a nivel global**.



AgroGlobal

CERTIFICA QUE

Aprobó la capacitación de AgroGlobal denominada
**“PRODUCCIÓN DE QUESOS: TECNOLOGÍA,
RENDIMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD”**
con un total de 15h. de cursado en modalidad online.

Ing. Agro. M.Sc. Nicolás Carbonell
Director de AgroGlobal



INSCRIPCIÓN Y MEDIOS DE PAGO

Ofrecemos **múltiples opciones de pago** para tu comodidad, adaptadas tanto a participantes de **Argentina** como del **exterior**.

Argentina



Transferencia bancaria
10% de descuento



Mercado Pago
Tarjeta de crédito
3 cuotas sin interés

Exterior



Tarjetas de crédito
**4 cuotas
sin interés**



Transferencia
bancaria



Consultá por **descuentos corporativos** al inscribir grupos de una misma empresa o por **promociones vigentes por pago anticipado**.

Al completar tu inscripción y pago, recibirás la **confirmación oficial de tu lugar en el curso**.

INSCRIBITE AHORA



AgroGlobal

UNIVERSIDAD
DE INNOVACIÓN
AGROPECUARIA

CONTACTANOS PARA MÁS INFORMACIÓN

✉ E Mail

info@agroglobalcampus.com

☎ Teléfono

+54 9 351 876-9222

Argentina

