



Presidencia Roque Sáenz Peña, 11 de abril de 2025

RESOLUCIÓN N° 75/2025 - C.D.C.B. y A.

VISTO:

El Expediente N° 01-2025-01169 sobre Diplomatura en Frommelier, experto en quesos, iniciado por la Secretaría Académica; y

CONSIDERANDO:

Que la propuesta de dictado de la Diplomatura en Frommelier, experto en quesos, se fundamenta en que el queso tiene un rol importante en la cultura gastronómica de muchos países y en el desarrollo de varias regiones;

Que el objetivo de la Diplomatura es la adquisición de los conocimientos, habilidades y competencias para desempeñarse interdisciplinaria y calificados en el rubro quesos, con otros profesionales del ámbito gastronómico, comercial, alimenticio, industria láctea, comunicación, entre otros, en post de la valorización y difusión de este producto y sus territorios;

Que la propuesta, desarrollada por el Centro de Diplomacia Karina Vilella, está destinada a profesionales y personas interesadas en la temática;

Que la propuesta elevada cumple con las pautas establecidas en el Reglamento de Diplomaturas- Res. N° 132/20 C.S.;

Lo aprobado en sesión de la fecha.

POR ELLO:

**EL CONSEJO DEPARTAMENTAL
DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS BÁSICAS Y APLICADAS DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1°: APROBAR el dictado de la Diplomatura en Frommelier, experto en quesos, según el detalle que figura en el Anexo de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°: ELEVAR al Consejo Superior para su tratamiento.

ARTÍCULO 3°: Regístrese, comuníquese, y archívese.



Nora B. Okulik

Dra. Nora B. Okulik
Directora

Dpto. de Cs. Básicas y Aplicadas



ANEXO

A. DATOS GENERALES DE LA ACTIVIDAD.

1. DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD.

Consignar el nombre de la Diplomatura.

DIPLOMATURA EN FROMMELIER, EXPERTO EN QUESOS

2. ÁREA RESPONSABLE.

Secretaría Académica- Centro de Diplomacia Karina Vilella

3. DURACIÓN.

Consignar la duración en días, semanas o meses.

07 de abril a 15 de diciembre de 2025. Lunes de 18 a 20 horas

4. CARGA HORARIA.

Consignar: la carga horaria presencial discriminada por: horas teóricas, teórico-prácticas, prácticas.

Carga horaria total: 100 horas.

Horas teóricas: 50

Horas prácticas: 50

5. DESTINATARIOS DE LA ACTIVIDAD.

Consignar a quienes está dirigida la actividad y los requisitos de admisión.

Dirigida a público general, profesionales y/o personas que, desde distintos espacios y ámbitos, están en relación con la temática o que necesiten formación en la misma.

6. CUPO.

Se debe especificar cupo máximo y mínimo.

Cupo máximo 24 personas.

Cupo mínimo 16 personas.

7. DOCENTES A CARGO.

Señalar Nombres y Apellidos de los docentes a cargo de la Actividad, y funciones que cumplirán dentro del equipo, por ejemplo: Director, Coordinador, Profesor Dictante, Tutor, etc. Adjuntar el Curriculum Vitae.

Director de la diplomatura: Elena Beatriz Coste

Profesora disertante: Elena Beatriz Coste

Profesores disertantes: Ingeniero Gerardo Padilla, Ing. Javier Ruiz Rivera, Med. Vet. Ana Niño, Lic.

Nancy Cámara, Lic. Gabriela Mochiutti, Lic Claudia Tartaglia y Karina Vilella.

8. ARANCEL DE LA ACTIVIDAD.



Handwritten signature

Consignar el arancel de la Actividad y el presupuesto establecido.

\$ 120.000 mensuales.

El CENTRO DIPLOMACIA KARINA VILELLA tendrá a cargo la inscripción, recaudación, control de asistencia y evaluación final para la aprobación de la mencionada diplomatura.

Además, asumirá todos los costos asociados a la realización de esta actividad y solventará los gastos asociados a los honorarios docentes, como cualquier otro costo o riesgo vinculado.

Se establecen los siguientes aranceles:

Matrícula abril 2025: \$120.000 cuota: \$120.000 (abril a diciembre)

De los cuales, la última cuota de cada uno de los alumnos se transf a la Universidad como gastos administrativos y de certificación

B. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE LA ACTIVIDAD:

1. FUNDAMENTACIÓN.

Referirse brevemente a la necesidad que dio origen a la propuesta, qué demanda se atendería con su dictado, a qué rama del saber se aporta, etc.

El queso tiene un rol importante en la cultura gastronómica de muchos países y en el desarrollo de varias regiones, en Argentina cada vez va tomando un papel más protagónico en muchos espacios, por ende, la comunicación orientada a la difusión de este producto y las acciones en post del aumento de cultura quesera son fundamentales tanto para el sector quesero como para el gastronómico. La finalidad de este proyecto es ofrecer una propuesta de formación suficiente e integral entorno a este producto, para formar recursos humanos especializados tendientes a fortalecer los distintos sectores relacionados a través de acciones basadas en la difusión de cultura quesera. Se propone un programa cuyo objetivo general es adquirir conocimientos, herramientas y habilidades necesarias para comunicar, comercializar y servir el queso teniendo en cuenta todas sus bondades como alimento, y su relación con el territorio, la tradición y la cultura, así como la importancia de su inocuidad y calidad sensorial.

2. OBJETIVOS DE LA ACTIVIDAD.

Señalar que objetivos se persiguen con el dictado de la Actividad. En un punto aparte se puede hacer referencia a los objetivos de aprendizaje, es decir, qué conocimientos lograrán los participantes del mismo.

Adquisición de los conocimientos, habilidades y competencias para desempeñarse interdisciplinaria y calificadamente en el rubro quesos, con otros profesionales del ámbito gastronómico, comercial, alimenticio, industria láctea, comunicación, entre otros, en post de la valorización y difusión de este producto y sus territorios.



3. CONTENIDOS.

Indicar los contenidos mínimos que se desarrollarán durante la Actividad, según el criterio de organización adoptado, ej.: unidades, módulos, etc.

Recordar:

- que la cantidad de contenido debe ser acorde a las horas de dictado,
- que estas actividades deben atender a contenidos relevantes para una formación de Posgrado,
- que este punto se refiere a los contenidos seleccionados y organizados curricularmente, no a un listado minucioso de temas.

Módulo 1: INTRODUCCION

Introducción. Definiciones de leche y queso, origen y generalidades del queso. Factores que afectan su calidad final (leche, proceso de elaboración, maduración, conservación y manipulación). Relación con el territorio: factores que afectan la producción. Producción y consumo. Criterios de clasificación de quesos.

Carga horaria: 7 horas.

Módulo 2: CALIDAD

Calidad de la leche: composicional, higiénica y sanitaria. Buenas Prácticas Ganaderas. Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA): ETAs más frecuentes en la industria láctea, prevención, zoonosis más comunes en la ruralidad. Introducción a la Legislación Alimentaria: Código Alimentario Argentino: Cap. 8: productos lácteos.

Carga horaria: 5 horas.

Módulo 3: MICROBIOLOGÍA BASICA RELACIONADA CON LA PRODUCCIÓN DE LECHE Y QUESOS

Definición de virus, bacterias, hongos y levaduras. Microbiología de la leche, flora nativa y flora contaminante, bacterias ácido lácticas, clasificación mesófilas y termófilas; starters y nslab; su importancia en la elaboración y terminación del producto final. Contaminaciones en distintas etapas de elaboración del producto y/o durante su comercialización.

Carga horaria: 4 horas.

Módulo 4: ENVASE Y ROTULADO

Introducción al etiquetado/rotulado dentro de la legislación vigente: Código Alimentario Argentino. Responsabilidades. Reglamento Técnico Mercosur para la rotulación de alimentos envasados. Nutrientes en alimentos. Rotulado nutricional de alimentos envasados y etiquetado frontal. Información nutricional complementaria. Aplicación de la Ley 27.642 y el decreto 151/22-etiquetado frontal. Fraccionamiento para la venta. Envasado al vacío. Importancia del envasado en origen.

Carga horaria: 15 horas. 6 horas de clases teóricas y 9 horas trabajo práctico.

- Visita a una empresa quesera.

Módulo 5: IMAGEN DEL FROMMELIER

La imagen de un profesional del rubro alimentos. El saludo y las presentaciones. El uso de los tratamientos. La imagen gráfica: tarjetas y sus usos. El protocolo del servicio. La ley de la derecha como lugar de honor del cliente. Uso de banderas en presentaciones de productos. Reuniones y Dress code.

Carga Horaria: 2 horas



Handwritten mark or signature.



Módulo 6: PROCESO DE ELABORACIÓN DE QUESOS

Relevancia de las Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de quesos. Nociones generales sobre elaboración: leche cruda, pasteurizada, termizada, fermentación (fermento natural e industrial), coagulación de la leche: ácida, mixta y enzimática, naturaleza u origen de cuajos (vegetal, microbiano, animal). Otras etapas del proceso (corte, agitado, desuerado, moldeo, prensado, salado: tipos, oreo). Tecnologías de elaboración específicas para distintos tipos de quesos.

- Carga Horaria: 8 horas

Módulo 7: MADURACIÓN, AFINADO Y CONSERVACIÓN

Maduración versus conservación. Condiciones y cuidados en cámaras de maduración: variables de control T°, H°, ventilación, volteo, limpieza de las piezas, pintado, parafinado u aceitado de quesos con corteza. Defectos de la corteza. Conservación de quesos en el hogar o comercio.

- Carga Horaria: 4 horas

Módulo 8: SERVICIO Y MARIDAJE

Servicio de quesos: cantidad y tipo de quesos, temperatura, corte: implementos para el corte, acompañamientos, presentación. El queso y su combinación con otros alimentos. Cartas de quesos. Maridaje de quesos con vinos, cervezas y otras bebidas.

- Carga horaria: 20 horas. 8 horas de clases teóricas y 12 horas trabajo práctico.

Módulo 9: ANÁLISIS SENSORIAL DE QUESOS

Evaluación sensorial de quesos: técnica de cata, condiciones, reglas, atributos y descriptores característicos. Apariencia, Textura y Flavor. Perfil sensorial de diferentes familias: que debemos buscar en cada producto según su elaboración y tipo. Defectos sensoriales más frecuentes.

- Carga Horaria: 21 horas. 14 horas de clases teóricas y 7 horas trabajo práctico.

Módulo 10: QUESO E IDENTIDAD TERRITORIAL

El queso y la identidad territorial. Importancia de la calidad vinculada al origen. Herramientas de valor agregado: sellos de calidad. Denominación de origen o Indicaciones Geográficas: criterios, normativa internacional y nacional, estudios de casos en diferentes países. Principales Denominaciones de origen de quesos. Quesos orgánicos o ecológicos.

- Carga Horaria: 4 horas

Módulo 11: LA MUJER Y LA FAMILIA EN LA ACTIVIDAD QUESERA

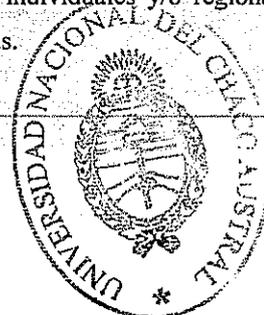
Emprendimientos familiares. Mujeres en la ruralidad, rol de la mujer en las economías regionales. Impacto y aportes de la mujer en la cadena de valor agregado de la leche. Importancia de las escuelas agropecuarias en los desarrollos de las economías regionales (casos de escuelas que elaboran y comercializan lácteos).

- Carga Horaria: 2 horas

Módulo 12: ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN

Catas dirigidas de quesos: diseño y realización. Importancia de la difusión de contenido sobre quesos, productos y empresas o emprendimientos individuales y/o regionales. Participación del queso y queseros en eventos y/o ferias gastronómicas.

- Carga Horaria: 4 horas



4. METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA.

Consignar las estrategias de enseñanza que se priorizarán en el dictado de la actividad, por ejemplo: taller, clases teóricas, trabajos prácticos de laboratorio, tutorías, trabajos de campo, elaboración de informes y monografías, trabajos grupales, etc.

Los contenidos organizados en cada módulo temático indicado se desarrollarán a través de clases teóricas y prácticas explicativas y participativas, dentro de una dinámica expositiva dialogada. Esta estrategia pedagógica, será desarrollada mediante soportes materiales, productos y recursos pedagógicos incluyendo la realización de diferentes trabajos prácticos por parte de los alumnos, como descripción de quesos, desarrollo de un rótulo, visita a dos fábricas de quesos y confección de carta de quesos.

Para ello, cada módulo estará a cargo de uno/a o más docentes, profesionales formados y con amplia trayectoria, que coordinarán la efectivización de este. Asimismo, contaremos con productores invitados/as para lograr un abordaje integral y completo de los diferentes temas.

Las actividades serán presenciales y virtuales.

5. INSTANCIAS DE EVALUACIÓN DURANTE LA ACTIVIDAD.

Detallar en qué consistirá la evaluación de los aprendizajes del alumno, por ejemplo evaluación de trabajos prácticos

Individuales o grupales, exámenes escritos, evaluaciones orales, monografías. Consignar la cantidad y frecuencia de las

Evaluaciones y si se prevén instancias de recuperación.

-Asistencia al 75% de las clases.

-Aprobar los exámenes de cada uno de los módulos (habrá una instancia de recuperación para un máximo de dos módulos).

-Realización de tres trabajos prácticos.

-Trabajo Integrador Final presentado ante tribunal.

6. REQUISITOS DE APROBACIÓN DE LA ACTIVIDAD.

Enumerar cuáles serán las exigencias para otorgar la aprobación de la Actividad, además de cumplir con las evaluaciones anteriormente mencionadas, por ejemplo asistencia, pago de arancel, etc.

-Asistencia al 75% de las clases.

-Aprobar los dos exámenes con una nota mínima de 6/10 puntos. Habrá una instancia de recuperación para cada no.

-Realizar y aprobar los trabajos prácticos asignados.

- Aprobar el trabajo integrador final presentado ante tribunal.

7. CRONOGRAMA ESTIMATIVO.

En este punto consignar cómo se distribuirán las horas de dictado de la Actividad, en el tiempo de duración establecido. Se deberá consignar la fecha de los días de semana en que se dictará la actividad y la cantidad de horas por día, según los meses de duración.

Se adjunta cronograma

8. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTOS NECESARIOS.





Consignar las instalaciones y recursos materiales necesarios para el dictado de la Actividad.

Instalaciones del CDKV. Vicente López 1661 puerta 6 Recoleta Buenos aires. Cuenta con la habilitación de salas y baños.

Aula, cañón, pc, insumos para las clases prácticas (material descartable, quesos, vinos, otros alimentos, planillas físicas).

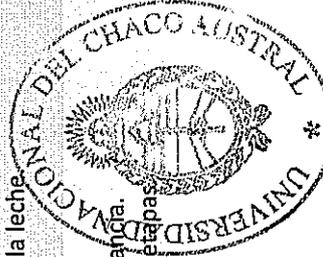
9. BIBLIOGRAFIA BASICA.

Enumerar los textos básicos que serán manejados total o parcialmente durante la actividad, que den cuenta del enfoque adoptado y su actualización.

- “El Gran Libro del Queso”, Christian Teubner y otros. Editorial Everest.
- “Mastering Cheese. Lessons for connoisseurship from a maitre fromager”. Max Mc Calman y David Gibbons. Editorial Clarkson Potter.
- “Manual del Gourmet del Queso”. Brigitte Engelmann y Peter Holler. Editorial H. F. Ullmann.
- “Quesos Artesanales “, Pablo Batro. Editorial Albatros.
- “Todo lo que siempre quiso saber de quesos”, Pablo Batro. Editorial Albatros.
- “Quesos típicos argentinos”, Zalazar, C, Meinardi, C. y Hynes, Erica, Ed: Centro de publicaciones de la Universidad Nacional de Litoral.
- “El Análisis Sensorial de los Quesos”. Chamorro, M.; Losada, M. Editorial Mundi-Prensa.
- “Guide to Cheese. Identification, Classification and Utilization”. John Fisher. The Culinary Institute of America.
- “Los mejores quesos artesanos del mundo”. Patricia Michelson. Editorial BLUME.
- “The art of Natural Cheesemaking”. David Asher.
- “El arte de hacer queso”. David Asher. Editorial Col and col.
- “Guía de Quesos Especiales”. Beatriz Coste y otros. Editorial Inforcampo.
- “Quesos de Sudamérica”. Roberto Castañeda y otros. Editorial Albatros.
- “Cheese & Wine”, Janet Fletcher. Editorial Chronicle Books.
- “French Cheeses”, Joel Robuchon. Editorial Dorling Kindersley.
- “La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica”. Editorial Acribia, S.A. Anzaldúa-Morales, A.
- “Introducción al análisis sensorial de los alimentos”. Editions Universitat de Barcelona. Sancho Valls, J., Bota Prieto, E., & Castro i Martin, J.



MES	DÍA	MÓDULOS	TEMAS	DOCENTE/A CARGO	MODALIDAD
ABRIL	7	MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN	Presentación de docentes y formación. Definiciones y generalidades sobre el queso. Origen e Historia del quesos	BEATRIZ COSTE	PRESENCIAL
	14	MÓDULO 9: SENSORIAL	Análisis sensorial de quesos: generalidades. Factores que afectan la calidad sensorial de quesos.	BEATRIZ COSTE	PRESENCIAL
	21		Producción y consumo nacional e internacional. Calidad de leche (intro)	GERARDO PADILLA	ONLINE
	28		Calidad de la leche	GERARDO PADILLA	ONLINE
MAYO	5	MÓDULO 2: CALIDAD	Sensorial: Flavor	JAVIER RUIZ RIBERA	PRESENCIAL
	12		Buenas Prácticas Ganaderas. Código Alimentario Argentino. Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETAs).	CLAUDIA TARTAGLIA	ONLINE
	19		Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETAs). Continuación	CLAUDIA TARTAGLIA	ONLINE
JUNIO	26		Sensorial: Cata de quesos y chocolate	BEATRIZ COSTE/PRODUCTOR INVITADO	PRESENCIAL
	2	MÓDULO 3: MICROBIOLOGÍA Y MÓDULO 8: SERVICIO Y MARIDAJE	Definiciones. Microbiología de la leche	GERARDO PADILLA	ONLINE
	9		Bacterias lácticas: su importancia. Contaminaciones en distintas etapas	GERARDO PADILLA	ONLINE



		FERIADO	
	16		
	23	Quesería artesanal argentina: presentación y Cata dirigida de Quesos	PRODUCTOR DE QUESOS INVITADO
	30	Atributos Sensoriales: Funcionales, Apariencia.	BEATRIZ COSTE
	7	Módulo 9: SENSORIAL Atributos Sensoriales: Textura y Flavor.	BEATRIZ COSTE
	14	Descripción Sensorial de Quesos. Cata Dirigida y Maridaje con vinos. (Entrega de pautas para la realización del primer Trabajo Práctico)	BEATRIZ COSTE
	21		VACACIONES DE INVIERNO
	28		
	4	EVALUACIÓN	BEATRIZ COSTE
	11	MÓDULO 4: ENVASES Y ROTULADO	NANCY CÁMERA/ GABRIELA MUCHIUTTI
	18	Nutrientes en alimentos. Rotulado nutricional y etiquetado frontal. Información nutricional complementaria.	NANCY CÁMERA/ GABRIELA MUCHIUTTI





UNCAUS
UNIVERSIDAD
NACIONAL DEL
CHACO AUSTRAL

DCBA
DEPARTAMENTO
DE CIENCIAS
BÁSICAS Y APLICADAS

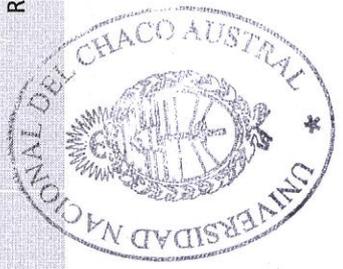
///Res. N° 75/2025-DCByA.

[Handwritten signature]

	25	Aplicación de la Ley 27.642 y el decreto 151/22-etiquetado frontal. Fraccionamiento para la venta.	NANCY CÁMERA/GABRIELA MUCHIUTTI	ONLINE
	1	MÓDULO 5: IMAGEN DEL FROMELIER	KARINA VILLELA	PRESENCIAL
	8	Proceso de elaboración. Etapas. Fermentación. Coagulación.	GERARDO PADILLA	ONLINE
SEPTIEMBRE	15	Etapas posteriores a la coagulación.	BEATRIZ COSTE	PRESENCIAL
	22	Etapas posteriores a la coagulación (continuación)	GERARDO PADILLA	ONLINE
	29	Tecnologías de elaboración específicas para distintos tipos de quesos.	GERARDO PADILLA/BEATRIZ COSTE	PRESENCIAL
OCTUBRE	6	Maduración versus conservación. Maduración: condiciones y cuidados en cámaras.	BEATRIZ COSTE/GERARDO PADILLA	ONLINE
	13	Condiciones de cámara (continuación). Defectos de la corteza. Conservación de quesos en el hogar o comercio.	BEATRIZ COSTE	PRESENCIAL
	20	Servicio de Quesos: presentación, principios de Maridaje	BEATRIZ COSTE	ONLINE



NOVIEMBRE	27	Servicio de quesos: cortes, implementos, técnicas, presentación.	CLAUDIA TARTAGLIA	PRESENCIAL
	3	Servicio de quesos: Cartas de queso. Cata Dirigida de quesos y Maridaje.	BEATRIZ COSTE	PRESENCIAL
	10	Herramientas de valor agregado: sellos de calidad.	BEATRIZ COSTE	ONLINE
	17	Denominaciones de origen.	BEATRIZ COSTE	PRESENCIAL
	24	FERIADO		
DICIEMBRE	1	Impacto y aportes de la mujer en la cadena de valor agregado de la leche. Emprendimientos familiares. Importancia de las escuelas agropecuarias.	ANA NIÑO	ONLINE
	8	Catas dirigidas de quesos: diseño y realización	BEATRIZ COSTE	ONLINE
	15	Importancia de la difusión de contenido sobre quesos. Puesta en común. CIERRE DEL CURSO Y DESPEDIDA.	BEATRIZ COSTE/KARINA VILELLA/JAVIER RUIZ RIVERA	PRESENCIAL



Nora B. Okulik
Dra. Nora B. Okulik
Directora
Dpto. de Cs. Básicas y Aplicadas