

BASES LLAMADO A PROPUESTAS DE CAPACITACIÓN EN ELABORACIÓN DE QUESOS ARTESANALES, EN LOS DEPARTAMENTO DE DURAZNO Y TACUAREMBÓ, LOCALIDAD DE CENTENARIO

Montevideo, 20 de enero de 2012.-

A.-ANTECEDENTES

El Instituto Nacional de Empleo y Formación Profesional (INEFOP) ha sido creado por la Ley nº 18.406 del 24 de octubre de 2008 como persona pública no estatal de integración tripartita. Por lo dispuesto en su artículo 30 es el sucesor de todos los derechos, acciones y obligaciones suscritas por la entonces Junta Nacional de Empleo. El INEFOP es quien administra el Fondo de Reversión Laboral, a través del cual se pueden implementar actividades de Formación Profesional dirigidas a Trabajadores con dificultades para la Inserción Laboral, que se encuentren incluidos en Programas o Proyectos aprobados.

El conjunto de todas las acciones, apunta a generar Políticas Activas de Empleo y Formación Profesional en el marco de una estrategia inclusiva, que aseguren la formación inicial, continua y eficiente de la fuerza de trabajo, y que contribuyan a lograr un equilibrio productivo entre los intereses de las empresas y de los trabajadores, facilitando la modernización de la vida laboral de nuestro país.

El INEFOP tiene como cometidos administrar el Fondo de Reversión Laboral (FRL); este fue creado en 1992, con el objetivo de financiar actividades de información, orientación y capacitación dirigidas a la reversión de trabajadores amparados en el Seguro de Desempleo. Se conforma con aportes de empresarios y trabajadores del sector privado. En la actualidad este aporte es el 0,125% sobre los salarios y es realizado por trabajadores y empleadores.

A partir del año 2001, se complementó con un aporte del Estado votado en la Ley Presupuestal. Actualmente el FRL financia actividades de capacitación laboral para diversos sectores de la población con problemas de empleo. A su cargo se realizan también investigaciones y prospecciones de mercado que permiten orientar el desarrollo de estos programas y caracterizar la evolución del mercado de trabajo. En este marco, con el financiamiento del Fondo de Reversión Laboral, ha puesto en ejecución una serie de programas que atienden a los sectores con mayores dificultades de empleo (PROCLADIS, PROJOVEN, PROIMUJER, Trabajadores Rurales, entre otros).

En el actual proceso el INEFOP se ha propuesto desarrollar acciones integradas de formación para el empleo, con el objetivo de ensayar modalidades de intervención que se orienten a fortalecer los procesos de desarrollo local y sectorial, así como contribuir a mejorar la calidad de sus intervenciones en términos de Equidad y Pertinencia.

De acuerdo a lo solicitado por la Mesa departamental del Desarrollo de Durazno y El Comité Departamental de Empleo de Durazno, con referencia a la demanda de un grupo de interesados en capacitarse en la elaboración de queso artesanal en la localidad de Centenario, se realizó un taller de orientación a la capacitación. El mismo se realizó el día 22 de octubre en la localidad de Centenario, participaron del mismo un total de 14 personas, varias de ellas firmantes de la solicitud original.

Como síntesis del taller podemos informar que los interesados son aproximadamente 20 personas, proveniente de las localidades de Centenario y Paso de los Toros (Depto. De Tacuarembó). En su mayoría son pequeños productores familiares de leche que venden en ambas localidades. En el caso de los interesados de la localidad de Paso de los Toros, son integrantes de un grupo que están produciendo leche en forma cooperativa apoyados por la Junta Autónoma de la localidad, con miras a la instalación de una planta pasteurizadora. En la actualidad cuentan con un sala de ordeño con equipo de seis órganos, tanque de frío y campo de pastoreo conjunto.

En el caso de los interesados de la localidad de Centenario, son lecheros locales que ante la época de mejora en las pasturas ven aumentada la producción de leche, la que no tiene colocación en forma fluida, por lo que destinarían el excedente a la elaboración de quesos.

De los participantes en el taller sólo una familia se dedica a la producción de queso con la totalidad de la leche que ordeñan. La producción quesera, la venden en la misma localidad y parte la venden a distribuidores de productos lácteos.

Se analizó con los participantes los posibles temas a tratar en la capacitación, partiendo de las necesidades que manifestaron durante el transcurso del taller. Se marcó la importancia de tener una nueva instancia en la cual se comenzara a tratar el tema de elaboración de queso mientras se espera la realización de un curso completo. Esto surge de la necesidad que tienen de utilizar en éstos meses el exceso de producción de leche.

B.- RESPONSABILIDAD

Cuando un oferente esté integrado por dos o más personas jurídicas o físicas que se presenten en forma conjunta y que no constituyan sociedades del tipo de las aceptadas por la legislación uruguaya vigente, una de ellas deberá ser la Entidad Responsable.

La misma deberá estar inscrita en el Registro de Entidades del INEFOP (<http://www.inefop.org.uy/novedades.html>) y responder, en cuanto a las obligaciones que de dicha inscripción se derivan, por el accionar de todas ellas, siendo así pasible de sanciones en caso de incumplimiento, aunque éste fuere imputable a otra de las personas presentadas conjuntamente.

C.-RECEPCIÓN DE LAS OFERTAS

La recepción de las ofertas se presentarán en sobre cerrado e identificando en su exterior. En ningún caso se aceptarán – y serán devueltas sin abrir – ofertas fuera del plazo y horario establecido.

Las ofertas correspondientes al interior del país que no sean directamente entregadas en INEFOP, podrán enviarse por servicios de correo público o privado, debiendo presentar la constancia de despacho vía fax o copia vía correo electrónico antes de la fecha y hora de cierre definidas en el llamado.

A su vez, la propuesta deberá presentarse en formato electrónico (adjuntando CD), y esta deberá ser idéntica a la presentada en formato papel.

La ECA podrá adjuntar en este medio todo el material que considere oportuno (fotos del local, planos, material didáctico, etc.). La presentación electrónica constituye requisito para la evaluación de la oferta, deduciéndose puntos del ítem respectivo si se constatan ausencias de información.

D.- PERFIL DE CURSO EN ELABORACIÓN DE QUESO ARTESANAL.

El participante del curso al finalizar el mismo debe ser capaz de desarrollarse con habilidades y destrezas en las siguientes áreas:

1. Calidad de la materia prima y calidad en el procesamiento de elaboración de quesos y derivados de la leche.
2. Técnicas de elaboración del queso artesanal
3. Productividad predial
4. Comercialización
5. Gestión
6. Actividades asociativas
7. Salud Ocupacional y prevención de accidentes

1.- CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA; CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD DEL PROCESAMIENTO

- ✦ Obtener materia prima de buena calidad (leche higiénica)
- ✦ Manejar los conocimientos básicos que le permitan tener buena sanidad en el rodeo lechero.
- ✦ Conocer la rutina que le permita realizar un ordeño higiénico
- ✦ Reconocimiento y tratamiento enfermedades más comunes del ganado lechero, así como evaluar estado sanitario general de los animales.
- ✦ La higiene del local de ordeño; ordeño manual y con a maquina precauaciones hgiénicas; hieiene de

herramientas y útiles.

- ⤴ Impacto de los ítems anteriores sobre la calidad del queso.

2.- OBTENER CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD EN EL PROCESAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA

- ⤴ Manejar con destreza el proceso completo de elaboración de queso artesanal, asegurando la obtención de un producto de buena calidad.
- ⤴ Desarrollo correcto de las rutinas cotidianas , en particular las más comunes para la producción de quesos de calidad.
- ⤴ Tener conocimientos generales acerca de la elaboración de otros derivados lácteos.
- ⤴ Elaborar tipos de quesos tales como: Dambo, Sbrinz, Colonia; fundidos.
- ⤴ Dominar los procedimientos de higiene y dominar los conceptos de alimentos inocuos.
- ⤴ Conocimientos de elaboración sub- productos como el dulce de leche; yogures, manteca.

3.- PRODUCTIVIDAD PREDIAL: Habrá adquirido técnicas con vistas a aumentar su productividad y eficiencia en el rodeo que maneja:

- Producción de pasturas y reservas forrajeras y manejo de concentrados.
- Hacer un adecuado manejo del rodeo en los aspectos nutricionales, reproductivos y sanitarios.
- Esquemas de registros simplificados que permitan recabar la información imprescindible para:
 - Monitorear el desempeño reproductivo del rodeo, partos previstos, vacas a secar, vaquillonas a entorar, vacas a refugar, etc.
 - Planificar adecuadamente el uso del suelo: superficies requeridas para mantener el nivel de praderas, necesidades de verdeos, cultivos para reserva, etc.
 - Estimar costos de pasturas, reservas forrajeras, por hectárea, por unidad de nutriente, dependencia de éste con el rendimiento del cultivo, etc.
 - Utilizar modelos sencillos que permitan discernir con claridad opciones productivas.
- Alimentación del rodeo lechero: Habrá adquirido técnicas con vistas a aumentar su productividad y eficiencia en el rodeo que maneja:
 - El papel de las pasturas en la alimentación del rodeo: aporte en cantidad y calidad, costo relativo frente a otros alimentos.
 - Rol de las reservas forrajeras y de los concentrados, combinación correcta de estos alimentos con las pasturas;
 - Balance entre oferta alimenticia y necesidades del rodeo (presupuestación forrajera)
 - Productividad de diferentes propuestas forrajeras (distintos esquemas de uso del suelo y sucesión del cultivos -rotaciones-, productividad de los mismos, tipo de reserva a producir, necesidad o no de suplementar con concentrados)
 - Efecto del tipo de alimento ingerido sobre la calidad del queso (problemas estacionales, problemas específicos con determinadas pasturas y malezas, etc.)
 - Diseñar esquemas de uso de suelo (rotaciones), evaluar diferentes propuestas forrajeras (selección de acuerdo a características prediales, especies a incorporar, ventajas y limitaciones de cada una).
- Sanidad del rodeo lechero:
 - Factores que afectan el desempeño reproductivo de la vaca lechera.
 - Plan sanitario para tambos.
 - Impacto de los tratamientos sanitarios e higiénicos sobre la calidad de los quesos.
 - Requerimientos sanitarios del MGAP para las queserías artesanales.
 - Desempeño reproductivo (duración del período seco, anestro, reinicio de la actividad reproductiva; factores que los afectan);
 - Enfermedades reproductivas (tradicionales -brucelosis, vibriosis, leptopirosis- y modernas -IBR, BVD, etc. control, prevención, efecto sobre la producción de leche, calidad del queso, peligros para el ordeñador, etc.);

- Plan de tratamientos preventivos para las diferentes categorías del rodeo;
- g) Rubros complementarios
- Cría de terneros y/o cerdos; Ventajas y desventajas de cada una de las opciones.
 - Esquemas de producción aplicables a nivel de pequeños queseros (rutinas de alimentación, manejo y sanidad, ventajas y desventajas de prolongar el amamantamiento directo del ternero en instalaciones requeridas, etc.);

4.- COMERCIALIZACIÓN:

- ⤴ Evolución del mercado quesero y plan de producción (tipo de queso a elaborar, vías de comercialización, etc.)
- ⤴ Análisis de los diferentes canales de comercialización del queso a los que puede acceder, conociendo ventajas y desventajas de cada uno;
- ⤴ Análisis de las posibilidades que pueden brindar los emprendimientos asociativos que pueden tener impacto sobre el precio de venta (cámaras de maduración colectivas, venta en común, etc.).
- ⤴ La presentación de los productos (moldes, pintura, etc.)
- ⤴ Importancia de diferir la comercialización habitual de primavera-verano a fin de conseguir mejores precios. Alternativas posibles: Cámaras de maduración en común, fondo para financiar espera, viabilidad de emprendimientos colectivos de diferente escala.
- ⤴ Importancia de la calidad, la presentación del producto, sobre las posibilidades de colocación y el precio obtenido

5.- GESTIÓN: La planificación de la actividad productiva de la microempresa: producción de materia prima, elaboración de la producción artesanal y comercialización.

- Planificación de la producción de queso
- Planificar el uso y manejo del suelo. (siembra, reservas forrajeras, etc)
- Organización del trabajo.
- Presupuestar ingresos y costos del establecimiento
- Instrumentos para cuantificar la toma de decisiones

6.- ACTIVIDADES ASOCIATIVAS:

- Conocer experiencias asociativas del mismo rubro.
- Posibles asociaciones de los productores para resolver economías de escala.
- Técnicas de trabajo grupal.

7.- SALUD OCUPACIONAL Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

Ejecutar las tareas aplicando los conocimientos que le permiten prevenir accidentes y atender su salud laboral específica del sector lechero. Conocer las enfermedades que son posible de contraer y prevención de las mismas. Manejo de elementos de seguridad a los efectos de evitar los riesgos a los cuales está expuesto el trabajador de este sector . Primeros auxilios.-

Carga horaria del curso: se estima una carga horaria de cada participante de 140 horas.

Presentación de la propuesta: se establece que propuesta debe ser presentada de acuerdo al formulario que utiliza el programa rural (www.inefop.org.uy/trabajadoresrurales.html, formulario para la presentación de propuestas) y a los requisitos que se establecen en las bases del llamado especial unificado para la presentación de proyectos de Formación Profesional de marzo de 2011.-

E.- ÍTEM A EVALUAR

ÍTEM A EVALUAR	Puntos
Propuesta Técnico – Pedagógica	45
Objetivos	5
Contenidos	5
Método pedagógico	5
Metodología e instrumentos de evaluación	10
Material didáctico	10
Estructura, articulación y enfoque general del programa	10
Equipo Docente	25
Composición	5
Formación y experiencia	10
Coordinador/a	5
Plan de trabajo con docentes	5
Equipamiento, Infraestructura e Insumos	10
Equipamiento e infraestructura	5
Insumos	5
Capacidad de Inserción Laboral y Nexos con el Mercado	15
Fundamentación general	10
Inserciones detectadas	5
Antecedentes de la ECA	5
Gestión	2
Logro de resultados	1
Experiencia institucional con las poblaciones	2
Sanciones	-5
<u>Puntaje Total</u>	100

Nota: en función de ser un llamado ad hoc, no aplica el ítem la Capacidad de inserción laboral y nexos con el mercado.