

## EL PANEL NO VIDENTE DE INTI-LÁCTEOS DICTA CURSOS A OTROS NO VIDENTES

Montero, H.; Pino, F.; Aranibar, G  
INTI Lácteos  
hmontero@inti.gob.ar

### **OBJETIVO**

Impulsar el desarrollo, la integración y la capacitación en análisis sensorial de personas no videntes y disminuidas visuales, a cargo de los integrantes del panel no vidente de INTI Lácteos

### **DESCRIPCIÓN**

En el año 2012 se dictó por primera vez un curso de elaboración hogareña de dulce de leche con el análisis sensorial correspondiente.

El curso fue teórico práctico, de cuatro horas de duración y asistieron 10 personas no videntes y disminuidas visuales, invitadas por los integrantes del panel.

El módulo teórico incluyó conceptos referidos a la normativa vigente en el Código Alimentario Argentino (CAA), la historia del dulce de leche, clasificación, ingredientes, proceso de elaboración y características sensoriales



Figura 1: Introducción al curso de elaboración hogareña de dulce de leche

El módulo práctico abordó la preparación de cuatro formulaciones de dulce de leche, el envasado adecuado y el posterior análisis sensorial del producto.



Figura 2: Elaboración de dulce de leche hogareño



Figura 3: Elaboración de dulce de leche hogareño



Figura 4: Evaluación sensorial de dulce de leche

Al finalizar el curso se les entregó a cada participante un certificado elaborado en braille y todo el contenido del mismo en material digital.



Figura 5: Entrega de certificados y material del curso

En el año 2013 y 2014 se dictaron cursos, sólo, de análisis sensorial de productos lácteos.

Los cursos fueron teórico prácticos, se realizaron en el aula de capacitación de INTI Lácteos, con una duración de cuatro horas, al cual asistieron entre 8 y 10 personas no videntes y disminuidas visuales.

El módulo teórico incluyó conceptos acerca de la historia de los productos, requisitos que establece el CAA, características

organolépticas y técnicas de evaluación sensorial de los mismos.

El módulo práctico abordó el análisis sensorial de dulce de leche y queso, enfatizando en el control de calidad de los mismos.



Figura 6: Análisis sensorial de dulce de leche (2014)



Figura 7: Análisis sensorial de queso (2014)

## **RESULTADOS**

En el año 2012, los disertantes se encargaron de difundir el curso entre sus allegados, lograron transmitir satisfactoriamente los conocimientos acerca de las tareas realizadas en el sector, confeccionaron los certificados en sistema Braille, y realizaron la grabación del audio, como parte del material digital para entregar a los asistentes.

En 2013 y 2014, se logró replicar la experiencia anterior y además se pudo establecer contacto con escuelas e instituciones específicas para personas no videntes y disminuidas visuales.

## **CONCLUSIONES**

De esta forma, el INTI Lácteos no sólo avanza en el cumplimiento de las leyes 22.431 y 25.689 (protección integral de los discapacitados, contemplando la obligatoriedad de un 4% de empleados con discapacidad en entidades estatales), sino que avanza en la inserción laboral de un sector históricamente postergado, demostrando que las experiencias de aprendizaje y enseñanza por parte de personas no videntes pueden ser replicadas con éxito.

En los próximos años se espera incrementar la participación de otras escuelas o instituciones

## **AGRADECIMIENTOS**

Se agradece a INTI Carnes la colaboración brindada para el desarrollo del curso del año 2012.