



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay



EDUCACION PERMANENTE
Universidad de la República



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

EDUCACIÓN PERMANENTE

Cartelera 375/23

CAPACITACIÓN EN PRODUCCIÓN DE QUESOS ARTESANALES- ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD.



Organizan:

Facultad de Veterinaria- UdelaR

Agencia de Desarrollo Rural de la Intendencia de Canelones

Acuerdo Interinstitucional para el Desarrollo de la Quesería Artesanal (AIDQA)

Apoya CSEAM Proyecto de Extensión:

“Capacitación en Buenas Prácticas de Elaboración en Queserías Artesanales”

Docente responsable: Silvana Carro

MODALIDAD: presencial

LUGAR: Departamento de Canelones 05.10.2023

Tala: Establecimiento de Hugo Nion

11.10.2023 Sauce: Tambo Natov de Eduardo Accosano

DESTINATARIOS: Trabajadores/as, empresarios/as e idóneos/as, Personas con ciclo terciario no universitario, Público en general, estudiantes.

FECHA: 5 y 11 de octubre

HORARIO: Ver cronograma debajo.

CARGA HORARIA: 30 Horas.

MATRÍCULA: 500\$ cada instancia. Sin costo para productores artesanales.

CIERRE DE INSCRIPCIONES: 3 de octubre.

INSCRIPCIONES

Para inscribirse al curso ingrese aquí: www.fvet.edu.uy/eduper.cursos

Instructivo:

- Seleccione del listado el curso al cual desea inscribirse, complete todos los campos requeridos.
- En el ítem matrícula seleccionará según corresponda:

Matrícula total: corresponde al pago por costo a profesionales, egresados o a los cursos que no tienen matrícula diferenciada.

Al finalizar debe subir el comprobante de pago (foto o pdf), en el caso de no contar con él, comunicarse a ep.fvet.inscripciones@gmail.com

Números de cuenta

Depósito en BROU Caja de Ahorro en pesos: N° 001834650-00001 Nombre: Fundación Marco Podestá

Si se deposita por Abitab, pueden solicitar el N.º de cuenta anterior del BROU: 177-1130550

CONSULTAS:

Educación Permanente: eduper.fvet@gmail.com Docente responsable silvanabeatrizcarro@gmail.com

Docentes participantes nacionales:

Dra. Elena de Torres, Ejercicio Liberal, Facultad Veterinaria Dr.

Fernando Dippolitto, Intendencia de Canelones

Téc. Lech. Fernando Dávila AIDQA

Dra. Joaquina Malán AIDQA

Dra. Gabriela Casarotto, Facultad de Veterinaria Dr.

Mauricio Bentancor, Facultad de Veterinaria

PROGRAMA

05 de octubre

Lugar: Tala: Establecimiento de Hugo Nion

10 a 12 horas: Calidad de Leche. Buenas Prácticas Ganaderas. Uso de Antibióticos.
Dra. Elena de Torres

12 a 13 horas: Corte y almuerzo compartido

13 a 14 horas: Práctico: Es importante producir leche de buena calidad higiénico sanitaria para elaboración de quesos? Técn. Lech. Fernando Dávila, Dra. Joaquina Malán, Dra. Elena de Torres, Dra. Silvana Carro, Dr. Mauricio Bentancor y Dra. Gabriela Casarotto.

11 de octubre

Lugar: Sauce: Tambo Natov de Eduardo Accosano

10 a 11 horas: Enfermedades Transmitidas por Alimentos con énfasis en quesos, zoonosis. Dra. Silvana Carro

11 a 12 horas: Defectos de quesos ¿cómo solucionarlos? Técn.
Lech. Fernando Dávila

12 a 13 horas: Corte y almuerzo compartido

13 a 14 horas: Práctico de Elaboración Quesera: Técn. Lech. Fernando Dávila, Dra. Joaquina Malán, Dra. Elena de Torres, Dra. Silvana Carro, Dr. Mauricio Bentancor y Dra. Gabriela Casarotto

