

## **CURSO: “FORTALEZAS DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS PRODUCIDOS EN SISTEMAS LECHEROS DE URUGUAY”**

**FECHAS:** 18 al 22 de Diciembre 2023.

**HORARIOS:** lunes a viernes de 9 a 12 hs.

**MODALIDAD:** virtual sincrónico.

**CARGA HORARIA:** 15 hs.

### **DOCENTES COORDINADORES:**

- **Dr. Ing. Alim. Ignacio Vieitez**, Profesor Adjunto del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL), Facultad de Química.
- **Dr. Tomás López**, Profesor Agregado del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL), Facultad de Química.
- **Msc. PhD Lucía Grille Peés**, Dra. en Ciencias Veterinarias del Departamento de Ciencias Veterinarias y Agrarias Cenur Litoral Norte- Facultad de Veterinaria, Universidad de la República Paysandú-Uruguay.

### **DOCENTES INVITADOS:**

- **Dr. en Medicina Veterinaria Esteban Krall.**
- **DCV. Florencia Puigvert**, Asistente G2. Depto de Ciencias Veterinarias y Agrarias. Perfil Tecnología de Alimentos.
- **Msc. DCV. Maria Noel Méndez**, Asistente G2. Depto de Ciencias Veterinarias y Agrarias. Perfil Nutrición Animal.

**DESTINATARIOS:** Ingenieros en Alimentos, Químicos Farmacéuticos, Ingenieros Químicos, Veterinarios, Ingenieros Agrónomos, Técnicos Químicos y Técnicos de la Industria Láctea.

**OBJETIVOS:** El objetivo es, por un lado relevar los perfiles de grasa láctea en las condiciones comunes de explotación, pero asumiendo variaciones que puedan mejorar dichos perfiles hacia grasas de mayor valor nutracéutico; por otro lado, habiéndose detectado situaciones de perfiles de ácidos grasos de interés, se mostrara tecnologías de elaboraciones. Éstas serán la base para generar productos lácteos con mejores posibilidades de aportar a la salud humana y así mejorar el valor de los productos lácteos

### **PROGRAMA DEL CURSO:**

- Sistemas de producción de leche (salud animal, producción, alimentación, remisión a plantas)
- Vínculo entre alimentación y calidad de leche
- Industrialización de leche: Riesgos biológicos y químicos asociados a productos lácteos
- Industrialización de la leche: tecnología de elaboración de quesos

### **CRONOGRAMA DEL CURSO:**

Día 1: Introducción.

- Fisiología digestiva en la vaca lechera.
- Principales ácidos grasos en leche. Diferentes técnicas analíticas para su determinación

Día 2: Sistemas de producción de leche

- Estructura de la alimentación de los sistemas de Uruguay (tipo de suplementos y pasturas más comúnmente utilizadas)
- Efecto de la alimentación en la composición de la leche, con énfasis en la calidad de la grasa láctea.

Día 3: Vínculo entre alimentación y calidad de la leche

- Efecto de la alimentación y ambiente en el perfil de ácidos grasos de la leche y quesos.
- Efecto de los diferentes tipos de suplementos en la calidad de la leche.

Día 4: Industrialización de la leche

- Calidad higiénico sanitaria y su efecto en los productos lácteos. Situación en Uy.
- Tecnología de elaboración de quesos.

Día 5:

- Riesgos biológicos y químicos asociados a productos lácteos.
- Técnicas analíticas para detección de residuos en leche. Resultados preliminares: Efecto de los tratamientos usados en la industria sobre los diferentes residuos en leche y productos lácteos.

**COSTO: \$ 4.300**

**Funcionarios de ASSE tienen un 20% de descuento en la matrícula.**

**Socios de AIALU tienen un 20 % de descuento en la matrícula.**

*La matrícula se debe abonar realizando depósito o transferencia en el BROU – Caja de ahorro pesos N° 001570119 -00006 a nombre de: FUNDAQUIM, el talón se debe enviar por correo electrónico a [ep@fq.edu.uy](mailto:ep@fq.edu.uy)*

**INSCRIPCIONES: Completando la ficha de inscripción que se encuentra en el siguiente link: <http://www.fq.edu.uy/node/631>**

**Importante: Le recordamos que para realizar el pago debe aguardar a recibir la confirmación del cupo por parte de Educación Permanente.**