



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay



EDUCACION PERMANENTE
Universidad de la República



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

EDUCACIÓN PERMANENTE

Cartelera 84/24

De la faena a la cocina. Fomentando el consumo de carne ovina, una proteína animal al alcance de todos

Docentes responsables: Carla Faliveni, José Luis Callero.

Organizada por Campos N°1 y 2 de FVET, Decanato y Dpto. Prod. Animal y Salud de los Sistemas Productivos.

MODALIDAD: Presencial, Estación Experimental n°1: Migués, Ruta 108, km 12 (Fac. de Veterinaria).

DESTINATARIOS: Egresados/as universitarios o de institutos terciarios, Estudiantes, Público en general, Personas con ciclo terciario no universitario, Trabajadores/as, empresarios/as e idóneos/as, Egresados/as de centros de formación docente, Docentes y funcionarios/as de la Universidad de la República.

FECHA: jueves 21 de marzo de 2024.

HORARIO: ver cronograma debajo

CARGA HORARIA: 10 horas

MATRÍCULA: sin costo

CIERRE DE INSCRIPCIONES: 18 de marzo

CUPO: 100

INSCRIPCIÓN

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.

CONSULTAS

Educación Permanente: eduper.fvet@gmail.com

Docentes participantes nacionales:

M. Isabel Vázquez, Facultad de Veterinaria
Bernardo Lockhart, Facultad de Veterinaria
Silvia Gigante, Escuela Nutrición, UdelaR
Juan Franco, Facultad de Veterinaria
Rafael Delpiazzo, Facultad de Veterinaria
Alicia Patela, Chef, Salto, Uruguay

Docentes participantes extranjeros:

Marcelo Ruano, Productor ovino, privado. Cooperativa de productores y artesanos del Cuarto Río., Argentina

PROGRAMA

De mañana

8:30 h Inscripciones y Recepción.

8:45- 9:00 h Presentación de la Jornada a cargo de Autoridades FVET y Campo Experimental Migues.

9:00- 9:30 h Mercado interno y externo de la carne ovina, a cargo de Antonella Riani. (Responsable de Mercados, SUL, Uruguay).

9:30- 10:15 h Aportes nutricionales de la carne ovina, a cargo de Silvia Gigante (Dpto. de Alimento, Escuela de Nutrición, Uruguay).

10:30- 11:15 h Calidad de la carne de cordero proveniente de sistemas pastoriles. Impacto del uso de antioxidantes naturales y maduración de la carne, a cargo de Juan Franco y Rafael Delpiazzo (CENUR, FVET, Uruguay).

Almuerzo (Ticket \$100.-)

De tarde

13:00 h Demostración de desposte y realización de diferentes cortes de la carne ovina, a cargo del Sr Marcelo Ruano (Productor ovino y presidente de la Cooperativa de Productores y Artesanos del Cuarto Río, Río Cuarto, Córdoba, Argentina).

14:30 h Elaboración de fiambres con los mejores cortes (jamón, lomo y bondiola) y otros, a cargo del Sr Marcelo Ruano.

16:00 h Recetas de cocina con carne ovina, a cargo de Alicia Patela (Chef- ganadora Masterchef, Salto, Uruguay).

18:00 h Cierre de la Jornada a cargo de los organizadores y/o anfitriona de FVET.

