



## CARTELERA N° 377/24

### CURSO POSGRADO

# Calidad de Leche de Pequeños rumiantes: producción primaria y procesos tecnológicos

**Coordinadores:** Dra. Silvana Carro, Dra. Lucía Grille

**Créditos:** 2

**Horas:** 45

**Modalidad de dictado:** Semi-Presencial

**Período de dictado:** 12/11/2024 al 26/11/2024

**Período de inscripción:** \*10/09/2024 al 08/11/2024

Exclusivamente a través del SGAE\* Les dejamos un [instructivo](#) de apoyo.

#### **Docentes nacionales:**

- Dra. Camila Moreira
- Dr. MSc. Prof. Roberto Kremer
- PhD. Julio Olivera
- Dr. PhD. Alejandro Britos
- Dra. Flavia Noguera

#### **Docentes invitados extranjeros:**

- Dr. José Ramón Díaz UMH-España

## Cronograma:

Temas	Fechas	Horario
Sistema de producción y efecto en la calidad de leche  Efecto en la calidad de la leche del ordeño mecánico y de los equipos de conservación en granja	12 de Noviembre	15:00 a 18:00-UY (18:00 a 21:00 - ES)
Jornada: Sistemas de ordeño ovino	13 de Noviembre	Todo el día
Producción de Leche Caprina en Uruguay <b>Normativa en producción de leche caprina y ovina</b>	14 de noviembre	13:00 a 14:30 14:30 a 16:00
Dieta de cabras lecheras: efecto en la composición de la leche  Calidad nutricional de la leche Caprina	19 de noviembre	13:00 a 15:00
Calidad higiénico-sanitaria y su efecto en los productos lácteos	20 de noviembre	14:00 A 16:00
Jornada: Producción lechera ovina y caprina en establecimientos de Canelones-  Elaboración de quesos con leche ovina y Caprina	21 de noviembre	Todo el día
Evaluación Final	26 de noviembre	13:00 a 15:00



## **Bibliografía:**

- Bogdanovičová, K., Skočková, Šťásková, Koláčková, Karpíšková The bacteriological quality of goat and ovine milk. *Potravinarstvo*, vol. 9, 2015, no. 1, p. 72-76 doi:10.5219/438
- Chacón, A. (2005). Aspectos nutricionales de la leche de cabra (*Capra hircus*) y sus variaciones en el proceso agroindustrial. *Agronomía Mesoamericana*, 16(2), 239-252.
- Chen, S. X., Wang, J. Z., Van Kessel, J. S., Ren, F. Z., & Zeng, S. S. (2010). Effect of somatic cell count in goat milk on yield, sensory quality, and fatty acid profile of semisoft cheese. *Journal of Dairy Science*, 93(4), 1345-1354.
- Clark, S., Sherbon, J.W. (2000). Alpha s1-casein, milk composition and coagulation properties of goat milk. *Small Ruminant Research*, 38(2), 123-134.
- Dauber, C., Carreras, T., Britos, A., Carro, S., Cajarville, C., Gámbaro, A., ... & Vieitez, I. (2021). Elaboration of goat cheese with increased content of conjugated linoleic acid and transvaccenic acid: Fat, sensory and textural profile. *Small Ruminant Research*, 199, 106379.
- Dauber, C., Carreras, T., Casarotto Daniel, G., Cabrera, F., Liscano, A., Vicente, G., ... Vieitez, I. (2022). Adding sunflower or soybean oil to goat's pasture-based diet improves the lipid profile without changing the sensory characteristics of milk. *Journal of Applied Animal Research*, 50(1), 204–212. <https://doi.org/10.1080/09712119.2022.2056464>
- Grille L; González Revello A; Hirigoyen D; Zoratti O; Palmero S; Gómez L. "Desafíos de la quesería artesanal caprina: situación del sector y posibles enfoques tecnológicos para su solución". En: *Tecnologías Sociales en la Producción Pecuaria en Latinoamérica*. Edición: Universidad de Colima, Colombia, 207-218.
- Grille L., Carro S., Escobar D., Fros C, Cousillas G., Lazzarini F., Borges, A., González S. Efecto de la congelación de leche caprina sobre la estabilidad oxidativa, calidad higiénico- sanitaria y de composición, en un rebaño de la raza Saanen. INNOTECH. Aceptado noviembre 2013. Publicado: INNOTECH, revista del Laboratorio Tecnológico del Uruguay. 8:52-59.
- Grille, L., Carro, S., Escobar, D., Bentancor, L., Borges, A., Cruz, D., González, S. Evaluación de la calidad higiénico-sanitaria y de composición de leche de cabra en un rebaño de la raza Saanen. INNOTECH. Aceptado noviembre 2013. Publicado: INNOTECH, revista del Laboratorio Tecnológico del Uruguay. 8:60-66.
- de la Vara, J. A., Berruga, M. I., Cappelli, J., Landete-Castillejos, T., Carmona, M., Gallego, L., & Molina, A. (2018). Some aspects of the ethanol stability of red deer milk (*Cervus elaphus hispanicus*): A comparison with other dairy species. *International Dairy Journal*, 86, 103-109.

