

CLASES: LUNES - MIERCOLES - VIERNES de 8:30 a 10:30 h

Clase Nº	Fecha	TEMARIO	Docente
		Bloque 1: Nutrición, metabolismo, salud, bienestar y ambiente productivo y su relación con la calidad de la leche.	
1	2-Oct	Calidad de leche y los productos lácteos	Lucia Grille
2	4-Oct	Propiedades fisicoquímicas de la leche y cómo influyen en las características tecnológicas en productos lácteos.	Federico Harte
3	7-Oct	Principales microorganismos deteriorantes: impacto en la calidad de la leche y productos lácteos.	Lucia Grille
4	9-Oct	Fisiología ruminal. Biosíntesis de los componentes de la leche con énfasis en la grasa láctea.	María N Méndez
6	11-Oct	Principales ácidos grasos en leche. Diferentes técnicas analíticas para su determinación.	Ignacio Vieitez
6	14-Oct	Bienestar y salud de la vaca lechera y su efecto en la calidad de la leche.	Juan P Damian
7	16-Oct	Desbalances de macrominerales en la vaca lechera y sus posibles repercusiones en los minerales en leche	Nicolle Pomies
8	18-Oct	Rol del calcio y fosforo en las propiedades coagulativas de la leche.	Alvaro González
		Bloque 2: Sistemas productivos y su impacto en la calidad de la leche y productos lácteos de rumiantes.	
9	21-Oct	Diferentes condiciones de manejo en los sistemas de base pastoril y su efecto en el perfil de ácidos grasos de la leche y quesos.	Lucia Grille
10	23-Oct	Caracterización del perfil de ácidos grasos en leche y mantecas en los sistemas lecheros de Uruguay.	Ignacio Vieitez
11	25-Oct	Propiedades tecnológicas de la manteca y calidad de la grasa láctea en sistemas de base pastoril con diferentes reservas (silo de sorgo vs. henolaje de alfalfa) vs. un sistema 100% dieta total mezclada.	Tomás Lopez
12	28-Oct	Sistemas productivos lecheros intensivos ovinos y su impacto en la calidad de los quesos "Manchegos".	I Berruga
13	30-Oct	Sistemas productivos caprinos, vinculación alimentación y calidad de leche y quesos.	M Gonzalez
14	1-Nov	Efecto de los diferentes tipos de suplementos en la calidad de la leche caprina.	Ignacio Vieitez
		Bloque 3: Evaluación de la calidad de la leche y los productos lácteos.	
15	4-Nov	Análisis de un proceso térmico HTST según la normativa vigente en EEUU (Pasteurized Milk Ordinance).	Federico Harte
16	6-Nov	Secuenciación masiva de amplicones para la detección de microorganismos patógenos en Leche.	Alvaro González
17	8-Nov	Contaminantes en leche: diferentes técnicas analíticas para su detección.	Lucia Pareja
18	11-Nov	Técnicas de evaluación sensorial para evaluar la calidad de los productos lácteos.	Adriana Gámbaro
19	13-Nov	Técnicas de análisis de proteínas lácteas I: Electroforesis y cromatografía.	Beatriz Miralles / Isidra Recio
20	15-Nov	Técnicas de análisis de proteínas lácteas II: Técnicas de proteómica.	Beatriz Miralles / Isidra Recio
21	18-Nov	TALLERES	Todos los docentes
22	20-Nov	TALLERES	Todos los docentes