

Simposio Quesarte Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED)

UNA SALUD: mirada desde la quesería artesanal iberoamericana

4 de diciembre- 8:30 a 17:30 horas

En el marco del Congreso Panamericano de Ciencias Veterinarias (PANVET 2024):
"UNA SALUD: Una voz desde todas las áreas de la profesión"



Red QuesArte Iberoamérica

Coordinador: Aarón F. González Córdova, CIAD, México

Comité de organización:

Latitud-Fundación LATU

Daniela V. Escobar Gianni
Inés M. Martínez Bernié
Ronny Pelaggio Ettlin

Universidad de la República

Silvana B. Carro Techera
Álvaro M. González Revello
Camila Moreira Gil

Expositores extranjeros:

Argentina

Fernanda Beatriz Mozzi, Centro de Ref. de Lactobacilos – CERELA, Argentina.
Carina Paola Van Nieuvenhove, Centro de Ref. de Lactobacilos – CERELA, Argentina.

Brasil

Mirna Lúcia Gigante, Universidad de Campinas, Brasil.
Katia Sivieri, Univesidad Estatal Paulista, Brasil

España

Baltasar Mayo Pérez, Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA) – CSIC, España

México

Aarón F. González Córdova, CIAD-Conachcyt, México.
Adrián Hernandez Méndoza, CIAD-Conahcyt, México.
Belinda Vallejo Galland - CIAD-Conahcyt, México.

Simposio Quesarte - CYTED

UNA SALUD: mirada desde la quesería artesanal iberoamericana

4 de diciembre- 8:30 a 17:30 horas

Coordinadoras:

Dra. Silvana B. Carro Techera Facultad de Veterinaria. Universidad de la República
Ing. Química MSc. Daniela V. Escobar Gianni Latitud Fundación LATU

Programa

8:30 a 9:00 QuesArte Iberoamérica, un esfuerzo en pro del queso artesanal: Red para el fomento de la calidad e inocuidad en queserías artesanales en Iberoamérica.

Dr. Aarón F. González Córdova - Profesor Investigador Titular- Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD)/Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (Conahcyt), México.

9:00 a 9:45 Calidad e inocuidad alimentarias como catalizadores de la innovación en productos lácteos: ejemplos de éxito en España.

Dr. Baltasar Mayo Pérez - Profesor de Investigación - Instituto de Productos Lácteos de Asturias/Consejo Superior de Investigaciones Científicas, España.

9:45 a 10 Preguntas

10:00 a 11:00 Coffee Break

11:00 a 11:30 El queso como vehículo de probióticos: liberando su potencial para la salud.
Dra. Katia Sivieri – Profesora Asistente - Universidad Estatal Paulista, Brasil.

11:30 a 12:00 Capacidad probiótica y producción de GABA de cultivos naturales empleados en la quesería artesanal.

Dr. Pablo Zunino Abirad, Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable (IIBCE), Uruguay.

12:00 a 12:30 Bacterias ácido lácticas: implicaciones para la elaboración de quesos funcionales y en salud animal.

Dra. Carina Paola Van Nieuvenhove – Investigadora Independiente de Conicet – Centro de Referencia para Lactobacilos y Profesora Titular de la Fundación Miguel Lillo, Argentina.

12:30 A 13:30 Almuerzo

13:30-15:30 Mesa redonda: “Quesería artesanal en Iberoamérica: Calidad, inocuidad y salud”

13.30 a 13.50 Quesería artesanal del noroeste argentino: tradición y calidad.

Dra. Fernanda Beatriz Mozzi – Investigadora Principal de Conicet - Centro de Referencia para Lactobacilos, Argentina.

13:50 a 14:10 Experiencia Piloto sobre implementación del Manual de Buenas Prácticas para la certificación de calidad de la quesería artesanal en Uruguay.

Lic. Ronny Pelaggio Ettlin, Latitud-Fundación LATU, Uruguay.

14:10 a 14:30 Quesos artesanales mexicanos: más allá del saber hacer y uso tradicional.

Dr. Adrián Hernández Mendoza – Profesor Investigador Titular - Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD)/Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (Conahcyt), México.

14:30 a 14:50 Situación actual de los quesos artesanales de Brasil. Dra. Mirna Gigante – Profesora Titular - Universidad de Campinas (UNICAMP), Brasil.

14:50 a 15:10 Un camino recorrido en Uruguay: La quesería artesanal y la tecnología Disertantes: Ing. Agr. Ernesto Triñanes y Cra. Flavia Fernández - Acuerdo Interinstitucional Desarrollo Quesería Artesanal (AIDQA), Instituto Nacional de la Leche (INALE), Uruguay.

15:10-15:30 Preguntas

15:30 a 16:30 Coffee Break

16:30 a 17:00 Bacterias ácido-lácticas derivadas del microbiota de quesos para el desarrollo de cultivos lácticos: Rescatando y revalorizando a los quesos artesanales mexicanos.

Dra. Belinda Vallejo Galland – Profesora Investigadora Titular - Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD)/Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (Conahcyt), México.

17:30 a 17:30 Cierre del Simposio

Reflexiones Finales: Desafíos y Perspectivas en la Quesería Artesanal:

Dra. MSc. Silvana Carro, Dr. MSc. Álvaro González Revello y Dra. Camila Moreira, Facultad de Veterinaria-UdelaR.

Ing. Quím. Msc. Daniela Escobar, Q.F. MSc. Inés Martínez y Lic. Ronny Pelaggio, Latitud-Fundación LATU.

Dr. Dr. Aarón F. González Córdova - Profesor Investigador Titular- Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD)/Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (Conahcyt), México.

Inscripciones: <https://www.panvet2024.uy/>

Grupos de 10 o más, 20% de descuento enviando mail a gestion@panvet2024.uy