



CARTELERA N°163/25

CURSOS DE POSGRADO

“Valorización de subproductos agroalimentarios y estrategias de alimentación animal y tecnológicas para la obtención de productos lácteos saludables”

Coordinadores:

- Silvana Carro UA Ciencia y Tecnología de la Leche FVet.
- Alejandro Britos UA Nutrición Animal FVet.
- Analía Pérez Ruchel UA Nutrición Animal FVet

Créditos: 6

Lugar: Sede Central Facultad de Veterinaria **Fecha presencial:** 23/04

Fechas virtuales (zoom sincrónicas): 30/04, 07/05, 14/05, 21/05, 28/05, 04/06, 11/06.

Modalidad de dictado: Semi Presencial

Período de dictado: 23/04/2025 al 11/06/2025

Período de inscripción: *25/03/2025 al 21/04/2025

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

Docentes Nacionales:

- Gabriela Casarotto Doctoranda FVet. UdelaR
- Álvaro González-Revello UA Ciencia y Tecnología de la Leche FVet. UdelaR
- Lucía Grille Departamento de Ciencias Veterinarias y Agrarias - CENUR Litoral Norte, FVet. UdelaR
- Ignacio Vieitez Laboratorio de Extracciones Verdes y Recuperación de Compuestos. Área Tecnología de Alimentos Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos Facultad de Química. UdelaR
- Cecilia Dauber Laboratorio de Extracciones Verdes y Recuperación de Compuestos. Área Tecnología de Alimentos Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos Facultad de Química. UdelaR
- Analía Rodríguez Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos Facultad de Química. UdelaR
- Adriana Fernández Laboratorio de Bioactividad y Nanotecnología de Alimentos Área Química de Alimentos Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos Facultad

de Química UdelaR

- Verena Araújo. Unidad Académica Departamento de Alimentos - Escuela de Nutrición UdelaR
- Flavia Noguera. Unidad Académica Departamento de Alimentos - Escuela de Nutrición UdelaR
- Jessica Baez- Laboratorio de Bioactividad y Nanotecnología de Alimentos Área Química de Alimentos Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos Facultad de Química UdelaR
- Victoria Olt - Laboratorio de Bioactividad y Nanotecnología de Alimentos Área Química de Alimentos Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos Facultad de Química UdelaR
- Fabiana Rey Bentos - Latitud - Fundación LATU
- Daniela Escobar- Latitud- Fundación LATU

Docentes extranjeros:

- PhD Prof. José Ramón Díaz- Universidad Miguel Hernández Orihuela-Alicante- España
- Dr. Aarón Fernando González Córdova Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) – Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (Secihti)
- Dra. Sonia Guadalupe Sáyago Ayerdi Tecnológico Nacional de México – Instituto Tecnológico de Tepic
 - Dr. Adrián Hernández Mendoza Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (Secihti)
 - Dra. Lourdes Santiago López Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) –Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (Secihti)
 - Dra. Lilia María Beltrán Barrientos Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) – Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (Secihti)
 - Marco Antonio Sundfeld da Gama Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuaria, EMBRAPA, Brasil.
 - Dra. Fernanda Mozzi Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA)-CONICET. Argentina
 - Dra. Neila Richards Universidade Federal de Santa Maria. Brasil



CRONOGRAMA- CONTENIDO:

Fecha: 23 de abril- Presencial Sede Central-

9:00 a 10:00 Introducción al Curso- Producción y Calidad de leche: Propiedades funcionales

Silvana Carro

Módulo 1: **Valorización de subproductos agroalimentarios en un entorno de economía circular**

10:00-11:00 Tecnologías de revalorización de residuos y subproductos agroalimentarios: experiencias en Uruguay. Ignacio Vieitez

11:00-11:30 Corte para Café

11:30-12:30 Revalorización de Alperujo en alimentación animal. Fabiana Rey - Analía Pérez.

12:30-13:30 Almuerzo

13:30-16:00 Alimentación Animal mediante la valorización de subproductos agroalimentarios.

Experiencias en España. José Ramón Díaz

16:00-16:30 Corte para café

16:30-17:30 Mesa Redonda

Fecha: 30 de abril- Sincrónico por Zoom

Continuación Módulo 1: **Valorización de subproductos agroalimentarios en un entorno de economía circular**

13:00-13:30 Utilización de tecnologías verdes en la recuperación de compuestos antioxidantes/bioactivos a partir de residuos olivícolas. Cecilia Dauber

13:30-14:30 Promoviendo una nutrición y salud sostenible mediante subproductos de la vinificación de uva Tannat. Laboratorio de Bioactividad y Nanotecnología de Alimentos Área Química de Alimentos Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos Facultad de Química. Adriana Fernández.

14:30-15:30 Orujo de uva *Vitis vinífera* L.cv. Tannat. ¿Un subproducto con valor agregado? Unidad Académica Departamento de Alimentos - Escuela de Nutrición Verena Araújo.

15:30-15:45 Corte

15:45-17:00 Revalorización de alimentos autóctonos subutilizados y subproductos derivados de Iberoamérica Dra. Sonia Guadalupe Sáyago Ayerdi

Fecha: 07 de mayo- Sincrónico por Zoom

Módulo 2: **Estrategias de Alimentación para la producción de derivados lácteos con efectos saludables**

13:30- 14:30 Alimentación en rumiantes: efectos en la composición de la leche Alejandro Britos

14:30- 15:30 Inclusión de pastura fresca sobre dietas TMR: efectos en la composición de la leche y del queso. Dra. Gabriela Casarotto



15:30 a 15:45 Corte

15:45- 16:30 Producción y caracterización sensorial de productos lácteos, con compuestos benéficos para la salud humana estrategias de alimentación en vacas lecheras del sur de Uruguay. Silvana Carro

16:30-18:30 Calidad de grasa láctea en leche y derivados de sistemas productivos lecheros: sistemas mixtos vs estabulados. Ignacio Vieitez- Lucía Grille

Fecha: 14 de mayo- Sincrónico por Zoom

Continuación Módulo 2: **Estrategias de Alimentación para la producción de derivados lácteos con efectos saludables**

13:30-14:30 "Materia grasa láctea y salud: evolución del conocimiento". Marco Antonio Sundfeld da Gama

Módulo 3: Estrategias tecnológicas para la producción de derivados lácteos saludables

14:30-15:30 Productos lácteos: Una mirada desde los conceptos: saludables y normativos para los alimentos. Flavia Noguera

15:30-15:45 Corte

15:45-16:30 Aplicaciones tecnológicas de Bacterias Lácticas: desde alimentos fermentados a fábricas celulares. Dra. Fernanda Mozzi

16:30-17:30 Incorporación de subproductos agroalimentarios para el diseño de derivados lácteos funcionales Dr. Aarón Fernando González

Fecha: 21 de mayo- Sincrónico por Zoom

Continuación Módulo 3: **Estrategias tecnológicas para la producción de derivados lácteos saludables**

13:30- 14:30 Productos lácteos probióticos, microbiota y salud. Dr. Adrián Hernández

14:30-15:30 Diseño de derivados lácteos funcionales: el rol de los compuestos bioactivos formados durante el procesamiento de la leche. Dra. Lourdes Santiago López y Dra. Lilia María Beltrán Barrientos

15:30- 15:45 Corte

15:45- 16:30 Revalorización de los fermentos naturales en quesería artesanal uruguaya: propiedades probióticas de bacterias ácido lácticas nativas. Dr. Álvaro González-Revello

Fecha: 28 de mayo- Sincrónico por Zoom

13:00- 13:45 Incorporación de subproductos de la industria vitivinícola en el desarrollo de lácteos funcionales: ejemplos de estudios sobre la microbiota. Victoria Olt

13:45- 14:30 Obtención de péptidos bioactivos a partir de subproductos de la industria láctea. Jessica Baez

14:30- 15:00 Corte

15:00- 15:45 Desarrollo de Dulce de Leche con incorporación de suero lácteo. Analía Rodríguez



15:45- 16:30 Recubrimientos y películas comestibles en base de suero lácteo: composición, producción y tendencias. Daniela Escobar

16:30-17:30 Optimización de suero lácteo y brócolis: desarrollo de films comestibles para quesos tipo Minas en Brasil. Neila Richards

Fecha 04 de junio: Talleres

Fecha 11 de junio: Entrega de trabajo final por plataforma

EVALUACIÓN: se realizará considerando 50% en ambos tipos de evaluaciones.

Evaluación continua

Se evaluará la participación de los estudiantes a lo largo de las diferentes actividades del curso (participación en teóricos y talleres).

Evaluación final

Se realizará una evaluación online de todos los contenidos del curso (talleres con presentación de trabajos).

