



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay



EDUCACION PERMANENTE
Universidad de la República



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

EDUCACIÓN PERMANENTE

Cartelera 322 /25

Curso: ¿Cómo elegir pescado? Orientación básica para consumidores de productos de la pesca

Docente responsable: Carina Galli

MODALIDAD: Presencial.

DESTINATARIOS: Público en general, manipuladores, vendedores y consumidores de productos de la pesca.

FECHA: 8, 10 y 11 de setiembre

HORARIO: ver cronograma debajo.

CARGA HORARIA: 10 horas

MATRÍCULA: 300 pesos uruguayos.

CIERRE DE INSCRIPCIONES: 4 setiembre

INSCRIPCIÓN

Para inscribirse a los cursos ingrese aquí:
www.fvet.edu.uy/eduper.cursos

Instructivo:

- Seleccione del listado el curso al cual desea inscribirse, complete todos los campos requeridos
- En el ítem matrícula seleccionara según corresponda:

Matrícula total: corresponde al pago por costo a profesionales, egresados o a los cursos que no tienen matrícula diferenciada.

Al finalizar debe subir el comprobante de pago (foto o pdf), en el caso de no contar con él, comunicarse a ep.fvet.inscripciones@gmail.com

Números de cuenta

- Depósito en BROU Caja de Ahorro en pesos: N° 001834650-00001
Nombre: Fundación Marco Podestá

Si se deposita por Abitab, pueden solicitar el N° de cuenta anterior del BROU: 177-1130550

La inscripción se completa una vez que se haya confirmado la recepción del comprobante.

CONSULTAS:

Educación Permanente: eduper.fvet@gmail.com
Docente responsable: carina.gallicetraro@gmail.com

Docentes participantes nacionales:

Gonzalo Crosi, Facultad de Veterinaria
Santiago Díaz, Facultad de Veterinaria
Lucía Trujillo, Facultad de Veterinaria
José Pedro Dragonetti, Facultad de Veterinaria
Yamila Perdomo, Facultad de Veterinaria
Daniela Carnales, Facultad de Veterinaria



PROGRAMA

DIA 1: Hora 10

Presentación del equipo docente, articulaciones institucionales e investigaciones en curso.

Productos de la pesca como alimento

Principales especies presentes en el mercado interno

DIA 2: Hora 10

Almacenamiento y transporte de productos pesqueros

Alteración y deterioro de los productos pesqueros

Evaluación de la frescura

Diferentes tipos de cocción en productos de la pesca

DIA 3: Hora 10

Reconocimiento de especies (Practico Presencial)

Evaluación de la frescura (Practico Presencial)

