



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay



EDUCACIÓN PERMANENTE
Universidad de la República

CARTELERA 220/26 EDUCACIÓN PERMANENTE

Productos lácteos de calidad: una mirada desde el sistema productivo a la industria

Responsables por Udelar: Dres. Lucía Grille - Ignacio Vieitez
Reponsable por UTEC: Dr. Tomás López Pedemonte

MODALIDAD: Virtual por zoom

DESTINATARIOS: Egresados, docentes, Egresados de otras carreras
(Ingeniero/a en Alimentos Udelar, Ingeniero/a Agrónomo Udelar, Licenciatura en
Ciencia y Tecnología de Lácteos UTEC, Licenciatura en Análisis Alimentario
UTEC, Tecnólogo Químico UTEC)

FECHA: 13 de julio al 19 de agosto

HORARIO: ver cronograma debajo

CARGA HORARIA: 45 horas

MATRÍCULA: \$5000

CIERRE DE INSCRIPCIONES: 9 de julio

INSCRIPCIÓN

Para inscribirse al curso 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 seleccionará 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.o de cuenta anterior del
BROU: 177-1130550

CONSULTAS

Educación Permanente: eduper.fvet@gmail.com

Docente responsable: lgrille@gmail.com

Docentes participantes nacionales:

Federico Harte UTEC

Maria Noel Méndez UdelaR

Álvaro González Revello UdelaR

Nicolle Pomiés UdelaR

Lucía Pareja UdelaR

Docentes participantes extranjeros:

Isabel Berruga Española UCLM (Universidad Castilla La Mancha)

Beatriz Miralles Española CIAL- CSIC- UAM

Isidra Recio Española CIAL- CSIC- UAM

Producción de leche de calidad: una mirada desde el sistema productivo a la industria

Docente responsable (coordinadora-NIP-FVET): Dra. Lucía Grille-co responsables: Dr. Ignacio Vieitez/Dr. Tomás López

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

Clase Nº	Fecha	TEMARIO	Docente
Bloque 1: Determinantes biológicos y fisicoquímicos de la calidad y funcionalidad de la leche			
1	13-Jul	Últimas tendencias en el mercado lácteo	Silvana Carro
2	15-Jul	Metodologías analíticas para la caracterización de ácidos grasos y Bioíntesis de la grasa láctea	Maria Noel Méndez/Ignacio Vieitez
3	17-Jul	Propiedades fisicoquímicas de la leche y cómo influyen en las características tecnológicas en productos lácteos.	Federico Harte
4	20-Jul	Principales microorganismos deteriorantes: impacto en la calidad de la leche y productos lácteos.	Lucía Grille
5	22-Jul	Desbalances de macrominerales en la vaca lechera y sus posibles repercusiones en los minerales en leche	Nicolle Pomiés
6	24-Jul	Rol del calcio y fósforo en las propiedades coagulativas de la leche.	Álvaro González Revello
Bloque 2: Sistemas productivos y su impacto en la calidad de la leche y productos lácteos de rumiantes.			
7	27-Jul	Efecto de los diferentes tipos de suplementos en la calidad de la leche caprina.	Ignacio Vieitez
8	29-Jul	Leche y plantas: uso de semillas en producción de lácteos	Isabel Berruga
9	31-Jul	Caracterización del perfil de ácidos grasos en leche y mantecas en los sistemas lecheros de Uruguay.	Ignacio Vieitez/Lucía Grille
10	3-Ago	Diferentes condiciones de manejo en los sistemas de base pastoril y su efecto en el perfil de ácidos grasos de la leche y quesos.	Lucía Grille
11	5-Ago	Propiedades tecnológicas de la leche (estabilidad térmica) – relación con el sistema productivo	Tomás López Pedemonte
Bloque 3: Evaluación de la calidad de la leche y los productos lácteos.			
12	7-Ago	Análisis de un proceso térmico HTST según la normativa vigente en EEUU (Pasteurized Milk Ordinance).	Federico Harte
13	10-Ago	Secuenciación masiva de amplicones para la detección de microorganismos patógenos en Leche.	Álvaro González Revello
14	12-Ago	Contaminantes en leche: diferentes técnicas analíticas para su detección.	Lucía Pareja
15	14-Ago	Técnicas de evaluación sensorial para evaluar la calidad de los productos lácteos.	Adriana Gámbaro
16	17-Ago	Técnicas de análisis de proteínas lácteas I: Electroforesis y cromatografía.	Isidra Recio/Beatriz Miralles
17	19-Ago	Técnicas de análisis de proteínas lácteas II: Técnicas de proteómica.	Isidra Recio/Beatriz Miralles