

# EDUCACIÓN PERMANENTE

## Cartelera 259/26

### Actualización y Capacitación en Procesos Tecnológicos de Diferentes Quesos

Responsable: Silvana Carro

**MODALIDAD:** Presencial Montevideo

**DESTINATARIOS:** TAS, Docentes, Egresados, Profesionales, Técnicos agropecuarios, productores queseros

**FECHA:** 15 a 17 de setiembre de 2026

**HORARIO:** 9 a 13 horas

**CARGA HORARIA:** 40 horas

**MATRÍCULA:** \$2000

**CIERRE DE INSCRIPCIONES:** 13 de setiembre

**BECAS:** 5 cupos TAS/docentes Udelar

### INSCRIPCIÓN

Para inscribirse al curso ingrese aquí: [www.fvet.edu.uy/eduper.cursos](http://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](mailto: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

## **CONSULTAS**

Educación Permanente: [eduper.fvet@gmail.com](mailto:eduper.fvet@gmail.com)

### **DOCENTES PARTICIPANTES**

<b>Nombre y Apellido</b>	<b>Nacionalidad</b>	<b>Institución</b>	<b>Nivel académico</b>
Amanda de Souza da Mota	Brasil	UFRGS	PhD
Amado Méndez	Brasil	Ejercicio Liberal	Técnico en Lechería

<b>Nombre y Apellido</b>	<b>Nacionalidad</b>	<b>Institución</b>	<b>Nivel académico</b>
Silvana Carro	Uruguay	Facultad de Veterinaria	PhD
Lucía Grille	Uruguay	Facultad de Veterinaria	PhD
Álvaro González	Uruguay	Facultad de Veterinaria	MSc.
Matías Rodríguez	Uruguay	Facultad de Veterinaria Facultad de Química	MSc.
Bernardo Lockhart	Uruguay	Facultad de Veterinaria	MSc.
Mónica Ziegler	Uruguay	AULIL	Licenciada en Ciencia y Tecnología de Lácteos
Ernesto Trinañes	Uruguay	INALE	Ing. Agr.
Ronny Pelaggio	Uruguay	Latitud LATU	Licenciatura CyT Lácteos

### **PROGRAMA:**

- Producción Láctea en Uruguay
- Cadena Láctea: sistema integrado en aseguramiento de la calidad
- Buenas Prácticas de Ordeño
- Buenas Prácticas de Producción y Elaboración de Quesos
- Enzimas coagulantes en quesería
- Cultivos probióticos y quesos funcionales: fundamentos, desafíos y oportunidades tecnológicas
- Normativa aplicada a leche y quesos
- Maduración de diferentes tipos quesos
- Estado de situación de producción de quesos artesanales en Uruguay
- Taller: Proceso de elaboración: tecnología de queso Colonia y quesos con hongos
- Mesa redonda: Principales Características sensoriales (AUTEL, AULIL, ADQA, Latitud, FVET)

## **Actualización y Capacitación en Procesos Tecnológicos de Diferentes Quesos**

### **Facultad de Veterinaria- Laboratorio Tecnológico del Uruguay**

#### **Programa**

Lugar: Sede Central de FVET 15 a 17 de setiembre de 2026

Día 15/09 Horario: 9 a 13 horas

Tema 1: Producción Láctea en Uruguay Silvana Carro (SC)

Tema 2: Estado de situación de producción de quesos artesanales en Uruguay INALE. Ernesto Trinañes

Tema 3: Cadena Láctea: sistema integrado en aseguramiento de la calidad Lucía Grille (LG)

Tema 4: Buenas Prácticas de Ordeño Bernardo Lockhart (BL)

Día 16/09 Horario: 9 a 13 horas

Tema 4: Buenas Prácticas de Producción y Elaboración de Quesos SC Amado Méndez (AM)

Tema 5: Enzimas coagulantes en quesería AM

Tema 6: Influencia de minerales en coagulación Alvaro González Revello (AGR)

Tema 7: Cultivos probióticos y quesos funcionales: fundamentos, desafíos y oportunidades tecnológicas. Amanda de Souza da Motta (ASM)

Día 17/09 Horario: 9 a 13 horas

Tema 8: Normativa aplicada a leche y quesos SC-Matías Rodríguez

Tema 9: Maduración de diferentes tipos quesos- Ronny Pelaggio (RP)

Tema 10: Influencia de la calidad de la leche en las propiedades sensoriales del queso. Mónica Ziegler (MZ)

Tema 11: Proceso tecnológico de queso Colonia RP

Tema 12: Proceso de elaboración de quesos con hongos AM

Lugar: Sede de LATU – Planta piloto 18 de setiembre de 2026

Coordinador: Lic. Ronny Pelaggio

Día 18/09 Horario: 9 a 13 horas

Tema 13: Taller: Proceso de elaboración: tecnología de queso Colonia RP

Tecnología de quesos con hongos AM

Tema 14: Horario: 14 a 15 horas

Mesa redonda: Principales Características sensoriales (AULIL - MZ, Latitud - RP, FVET - SC)