

EDUCACIÓN PERMANENTE

266/26

Biotecnología e innovación en quesos tradicionales

Responsable: Silvana Carro

MODALIDAD: Híbrida

DESTINATARIOS: TAS, docentes, egresados, profesionales, técnicos agropecuarios y productores queseros.

FECHA: del 8 al 18 de setiembre

HORARIO: ver cronograma

CARGA HORARIA: 40 horas

MATRÍCULA: \$1000

CIERRE DE INSCRIPCIONES: 4 de setiembre

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 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

CONSULTAS

Educación Permanente: eduper.fvet@gmail.com

DOCENTES PARTICIPANTES:

Nombre	Instituciones Nacionales e Internacionales	Nivel Académico
Ernesto Trinañes	Instituto Nacional de la Leche	Ing. Agrónomo
Mónica Ziegler	Asociación Uruguaya de Licenciados en Ciencia y Tecnología de Lácteos	Lic. C y T Lácteos
Aarón González Córdova	Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD)- México	PhD
Angélica Espinoza Ortega	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR)Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex)-México	PhD
Solana González	Departamento Ciencias sociales- Facultad de Veterinaria	PhD
Laura Celano	Universidad Tecnológica (UTEC-La Paz)	PhD
Cecilia da Silva Andrea Pollak	Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca	Dra. Medicina Veterinaria
Sergio Borbonet	Consultor- Uruguay	Técnico Lechería
Mirna Gigante	Faculdade de Engenharia de Alimentos-FEA Universidade Estadual de Campinas- (UNICAMP)-Brasil	PhD
José Antônio de Queiroz Lafetá	EPAMIG- Instituto de Laticínios Cândido Tostes- Brasil	PhD

PROGRAMA:

Fecha	Contenido Temático
08/09 17-19 h	Innovación en sistemas agroalimentarios tradicionales: perspectivas y desafíos para Latinoamérica- Dr. Aarón González Córdova
09/09 17-19h	Construcción de valor en la quesería uruguaya: desafíos y oportunidades INALE
10/09 17-18 h	Patrimonio alimentario, territorio y valorización de productos tradicionales- Prof. Angélica Espinoza ICAR-UAEM-México Prof. Solana González- Facultad de Veterinaria
10/09 18-19h	Indicaciones geográficas, denominaciones de origen y desarrollo territorial. T/L Sergio Borbonet

11/09 17-19h	Mesa redonda: Estrategias para la valorización de quesos uruguayos con identidad territorial: FVET, INALE, MGAP, Latitud, Fundación LATU, UTEC, AUTEL, INIA, ADQA, AULIL
14/09 15-15:45h	Estudios de caso latinoamericanos: Indicaciones Geográficas y desarrollo territorial: experiencias brasileñas en quesos artesanales- José Antônio Lafetá- EPAMIG- Instituto de Laticínios Cândido Tostes- Brasil
14/09 16:00-17:00h	Biodiversidad microbiana de quesos tradicionales: de la caracterización a la aplicación industrial. Prof. Aarón González Córdova
14/09 17:00-18:30h	México: Quesos tradicionales mexicanos: patrimonio alimentario, innovación y valorización territorial Aarón González Córdova – Angélica Barboza
16/09 10:00-11:00 h	Microbiología y biodiversidad en quesos tradicionales. Dra. Laura Celano- UTEC
17/09 15:00-16:00 h	Maduración de diferentes tipos quesos Prof. Mirna Gigante UNICAMP
17/09 15:00-17:00 h-	Péptidos bioactivos y funcionalidad en quesos Prof. Mirna Gigante UNICAMP
18/09-17:00- 18:00 h	Mesa redonda: Calidad sensorial, diferenciación e innovación en quesos (AULIL - MZ, Latitud - RP, FVET, MGAP, AUTEL, INIA)