



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay



EDUCACIÓN PERMANENTE
Universidad de la República



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

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: \$2000

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
Aarón González Córdova	Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD)- México	PhD
Ronny Pelaggio	Latitud-Fundación LATU	Lic. C y T Lácteos
Angélica Espinoza Ortega	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR)Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex)-México	PhD
Amanda de Souza da Mota	Universidad Federal de Rio Grande-Brasil	PhD
Amado Méndez	Consultor-Brasil	Técnico Lechería
Lucía Grille	Facultad de Veterinaria	PhD
Álvaro González	Facultad de Veterinaria	MSc.
Bernardo Lockhart	Facultad de Veterinaria	MSc.
Matías Rodríguez	Facultad de Veterinaria	MSc.
Alejandro Britos	Facultad de Veterinaria	PhD
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
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:

Módulo I. Biotecnología e innovación en quesos tradicionales

08 de Septiembre

- 17:00–19:00 h. Innovación en sistemas agroalimentarios tradicionales: perspectivas y desafíos para Latinoamérica.
Dr. Aarón González Córdova (CIAD, México).

09 de septiembre

- 17:00–19:00 h. Construcción de valor en la quesería uruguaya: desafíos y oportunidades.
Instituto Nacional de la Leche (INALE).

10 de septiembre

- 17:00–18:00 h. Patrimonio alimentario, territorio y valorización de productos tradicionales.
Prof. Angélica Espinoza (ICAR-UAEM, México) y Prof. Solana González (FVet-UdelaR).
- 18:00–19:00 h. Patrimonio alimentario y construcción social de la calidad en alimentos tradicionales.
Dr. Aarón González Córdova (CIAD, México).

11 de septiembre

- 17:00–18:00 h. Indicaciones Geográficas, Denominaciones de Origen y desarrollo territorial.
T/L Sergio Borbonet.
- 18:00–19:00 h. Mesa redonda: Desafíos y oportunidades para la valorización de quesos uruguayos con identidad territorial.
FVET, INALE, MGAP, Latitud-Fundación LATU, UTEC, AUTEL, INIA, ADQA Escuela de Lechería y AULIL.

14 de setiembre

- 15:00–15:45 h. Indicaciones Geográficas y desarrollo territorial: experiencias brasileñas en quesos artesanales.
José Antônio Lafetá (EPAMIG – Instituto de Laticínios Cândido Tostes, Brasil).
- 16:00–17:00 h. Biodiversidad microbiana de quesos tradicionales: de la caracterización a la aplicación industrial.
Dr. Aarón González Córdova (CIAD, México).
- 17:00–18:30 h. Quesos tradicionales mexicanos: patrimonio alimentario, innovación y valorización territorial.
Dr. Aarón González Córdova (CIAD, México).

Módulo II. Ciencia y Tecnología de Quesos

15 de setiembre

09:00–13:00 h

- Producción láctea en Uruguay.
Dra. Silvana Carro (FVet-UdelaR).
- Estado de situación de la producción de quesos artesanales en Uruguay.
Ing. Agr. Trinañes (INALE)
- Cadena láctea: sistema integrado de aseguramiento de la calidad.
Dra. Lucía Grille (FVet-UdelaR).
- Buenas prácticas de ordeño.
Bernardo Lockhart (FVet-UdelaR).

15:00–16:00 h

- Estrategias de alimentación y propiedades funcionales de los quesos.
Dr. Alejandro Britos (FVet-UdelaR).

16 de setiembre

09:00–13:00 h

- Buenas prácticas de producción y elaboración de quesos.
Lic. Matías Rodríguez.
- Enzimas coagulantes en quesería.
T/L Amado Méndez.
- Influencia de los minerales en la coagulación de la leche.
Dr. Álvaro González.

15:00–18:00 h

- Cultivos probióticos y quesos funcionales: fundamentos, desafíos y oportunidades tecnológicas.
Dra. Amanda de Souza da Motta (UFRGS, Brasil).
- Microbiología y biodiversidad en quesos tradicionales.
Dra. Laura Celano (UTEC).
- Influencia de la calidad de la leche en las propiedades sensoriales del queso.
Lic. Mónica Ziegler (AULIL).

17 de setiembre

09:00–13:00 h

- Proceso tecnológico del Queso Colonia.
Lic. Ronny Pelaggio (Latitud Fundación LATU)
- Elaboración de quesos con hongos.
T/L Amado Méndez.
- Maduración de diferentes tipos de quesos.
Prof. Mirna Gigante (UNICAMP, Brasil).

14:00–17:00 h

- Péptidos bioactivos y funcionalidad en quesos.
Prof. Mirna Gigante (UNICAMP, Brasil).

18 de setiembre

09:00–13:00 h – Planta LATU

- Taller de elaboración de Queso Colonia y quesos con hongos.
Lic. Ronny Pelaggio y T/L Amado Méndez.

15:00–17:00 h – Facultad de Veterinaria- Nueva Sede

- Percepción de quesos y sus análogos por consumidores: experiencias en México.
Prof. Angélica Barboza (ICAR-UAEM, México).
- Mesa redonda: Calidad sensorial, diferenciación e innovación en quesos.
FVET, INALE, MGAP, Latitud-Fundación LATU, UTEC, AUTEL, INIA, ADQA y AULIL.