



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay



EDUCACION PERMANENTE
Universidad de la República



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

EDUCACIÓN PERMANENTE

Cartelera 317/26

Actualización de recursos pesqueros nacionales: calidad, nutrición y tecnología

Responsable: Dra. Carina Galli y Lic. Nut.Flavia Noguera

MODALIDAD: Híbrido.

DESTINATARIOS: Docentes, egresados y estudiantes avanzados de carreras universitarias y afines

FECHA: 5 de octubre al 30 de noviembre

HORARIO: a convenir

CARGA HORARIA: 30 horas

MATRÍCULA: \$1.350 pesos uruguayos

CIERRE DE INSCRIPCIONES: 1 de octubre

BECAS: 3 cupos

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:

Dr. José Pedro Dragonetti, Lic. Antonella Vacani, Dr. Alejandro Ubal, Dr. Santiago Díaz, Lic.Nut. Carolina Menoni, Lic. Nut. Leticia Abreu, Lic. Estela Skapino

PROGRAMA:

Fecha	Duración (min)	Tema	Modalidad	Disertantes
5 de octubre	120	Principales especies dulceacuícolas y marinas comercializadas en el país	Teórico Virtual	Dr. José Pedro Dragonetti
8 de octubre	120	Composición nutricional de pescados	Teórico Virtual	Lic. Antonella Vacani
15 de octubre	120	Aceites de Pescado	Teórico Virtual	Dr. Alejandro Ubal
19 de octubre	120	Análisis grupal de la composición química de distintas especies	Taller presencial /EPPB-EN	Lic. Flavia Noguera/Lic. Antonella Vacani
22 de octubre	120	Tecnología del Frio	Teórico Virtual	Dr. Santiago Díaz
26 de octubre	120	Evaluación de la frescura	Práctico presencial /FVet	Equipo Docentes CyTPP
5 de noviembre	120	Transformaciones físico químicas y métodos de cocción	Teórico	Lic. Carolina Menoni
9 de noviembre	180	Transformaciones físico químicas y métodos de cocción	Práctico/EPPB-EN	Lic.Carolina Menoni
12 de noviembre	180	Escabeches//Pulpas Rebozados/Ahumados	Práctico/FVet	Dr.José Pedro Dragonetti
16 de noviembre	120	Diseño de alimentos a base de pescado	Teórico	Lic. Flavia Noguera/Lic. Antonella Vacani
19 de noviembre	120	Pérdidas y desperdicio en la cadena pesquera.	Teórico	Lic. Flavia Noguera
23 de noviembre	120	Desarrollo de producto con valor agregado	Práctico/EPPB-EN	Lic. Flavia Noguera
26 de noviembre	120	Enfermedades transmitidas por Alimentos	Teórico	Dr. José Pedro Dragonetti
30 de noviembre	120	Beneficios del consumo de pesca y cierre con entrega de certificados	Teórico	Lic. Estela Skapino Dra. Carina Galli