



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: Presencial con transmisión por zoom, Salón: 103 Facultad de Veterinaria

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

FECHA: del 8 al 18 de setiembre

HORARIO: ver cronograma.

CARGA HORARIA: 90 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	Contacto
Lucía Grille	Facultad de Veterinaria CENUR	lucia.grille@fvet.edu.uy
Álvaro González	Facultad de Veterinaria	alvaro.gonzalez@fvet.edu.uy
Matías Rodríguez	Facultad de Veterinaria	matias.rodriguez@fvet.edu.uy
Felipe Peña	Facultad de Veterinaria	fpenamosca@gmail.com
Alejandro Britos	Facultad de Veterinaria	ale.britos@gmail.com
Solana González	Facultad de Veterinaria	solanagonzalez@gmail.com
Cecilia da Silva*	Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca	mdasilva@mgap.gub.uy
Andrea Pollak*	Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca	mpollak@mgap.gub.uy
Ronny Pelaggio	Latitud Fundación LATU	rpelaggio@latitud.org.uy
Laura Celano	Universidad Tecnológica	laura.celano@utec.edu.uy
Ernesto Trinañes	INALE	etrinanes@inale.org
Stella Cristóbal	Laboratorio Tecnológico de Uruguay (LATU)	scristo@latu.org.uy
Daniela Escobar	Latitud Fundación LATU	descobar@latitud.org.uy
Mónica Ziegler	AULIL	monica.ziegler.rohrer@gmail.com
Sergio Borbonet	Consultor-Uruguay	sergioborbonet@gmail.com
Aarón González Córdova	Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD)-México	aaronglz@ciad.mx
Dalet Hulda Cruz Carmona	Instituto Mexicano de Protección Intelectual	dalet.cruz@impi.gob.mx
Martha Paulina Rodríguez Rivera	Instituto Mexicano de Protección Intelectual	paulina.rodriguez@impi.gob.mx
Pablo Wong González	Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD)-México	pwong@ciad.mx
Angélica Espinosa Ortega	Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex)-México	angelica.cihuatl@gmail.com
Amanda de Souza da Motta	Universidade Federal Rio Grande do Sul (UFRGS)-Brasil	amanda.motta@ufrgs.br

PROGRAMA:

Módulo I. Biotecnología e innovación en quesos tradicionales

08 de setiembre

14:00-15:00 Innovación en sistemas agroalimentarios tradicionales: perspectivas y desafíos para Latinoamérica. Dr. Aarón González Córdova CIAD, México.

15:15-16:00 Herramientas para el abordaje de protección industrial y artesanal aplicada a alimentos tradicionales. Dalet Hulda Cruz Carmona, Martha Paulina Rodríguez Rivera Instituto Mexicano Propiedad Industrial (IMPI) México

16:15-17:00 h. Herramientas para la protección y valorización de alimentos tradicionales: situación y perspectivas en Uruguay. Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU). Ponente a confirmar Dirección Nacional de la Propiedad Industrial (DNPI)

09 de setiembre

17:00-18:00 Indicaciones Geográficas, Denominaciones de Origen y desarrollo territorial. T/L) Sergio Borbonet

18:00-19:00 h. Cadena láctea: sistema integrado de aseguramiento de la calidad. Dra. Lucía Grille (FVet-UdelaR).

10 de setiembre

17:00-18:00 h. Construcción de valor en la quesería uruguaya: desafíos y oportunidades. Instituto Nacional de la Leche (INALE. Ernesto Trinañes

18:00-19:00 h. Patrimonio alimentario y construcción social de la calidad en alimentos tradicionales. Dr. Aarón González Córdova (CIAD, México).

11 de setiembre

17:00-18:30 h. Patrimonio alimentario, territorio y valorización de productos tradicionales. Prof. Angélica Espinosa-Barbosa (ICAR-UAEM, México) y Prof. Solana González (FVet-UdelaR).

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).

16:00-18:00 h. Quesos tradicionales mexicanos: patrimonio alimentario, innovación y valorización territorial. Dr. Aarón González Córdova (CIAD, México).

Presentación para análisis y discusión de estudios de caso relacionados con procesos tecnológicos, innovación, valorización o problemáticas de la cadena quesera.

Módulo II. Ciencia y Tecnología de Quesos

15 de setiembre

09:00-09:45 Producción láctea en Uruguay. Dra. Silvana Carro (FVet-UdelaR).

10:00- 10:45 Buenas prácticas de ordeño. Felipe Peña (FVet-UdelaR).

11:00- 11:45 Transferencia y concentración de residuos de antibióticos durante el procesamiento

quesero y estrategias de mitigación Daniela Escobar (Latitud-LATU)

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

09:00-09:45 Buenas prácticas de producción y elaboración de quesos. Lic. Matías Rodríguez.

10:00- 10:45 Enzimas coagulantes en quesería. T/L Amado Méndez.

11:00- 12:00 Influencia de los minerales en la coagulación de la leche. Dr. Álvaro González.

15:00-18:00 h

15:00-15:45 Cultivos probióticos y quesos funcionales: fundamentos, desafíos y oportunidades tecnológicas. Dra. Amanda de Souza da Motta (UFRGS, Brasil).

16:00-16:45 Microbiología y biodiversidad en quesos tradicionales. Dra. Laura Celano (UTEC).

17:00-18:00 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

09:00-10:00 Proceso tecnológico del Queso Colonia. Lic. Ronny Pelaggio (Latitud Fundación LATU)

10:15- 11:15 Elaboración de quesos con hongos T/L Amado Méndez.

14:30-16:30: Maduración de diferentes tipos de quesos. Prof. Mirna Gigante-UNICAMP, Brasil

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

17:00-18:00h. Relevancia de la protección de los alimentos tradicionales para la identidad socio-cultural y el desarrollo territorial. Pablo Wong Coordinación de Desarrollo Regional del CIAD México

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

Calidad sensorial, diferenciación e innovación en quesos. Mesa Redonda: FVET, INALE, MGAP, Latitud-Fundación LATU, UTEC, AUTEL, INIA, ADQA y AULIL.