



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

CARTELERA N° 299/26

CURSOS DE POSGRADO

“Biotecnología e innovación en quesos: valorización y resignificación de quesos latinoamericanos”

Responsable: Silvana Carro

Co - organizador: Aarón González Córdova

Créditos: 6

Horas: 90

Cupos: NO.

Modalidad de dictado: Semi - Presencial **Lugar:** Sede central FVET

Período de dictado: 08/09/2026-30/09/2026

Período de inscripción: * 26/08/2026-07/09/2026

Exclusivamente a través del SGAE* Les dejamos un [instructivo](#) de apoyo

Docentes invitados nacionales:

- Lucía Grille Facultad de Veterinaria-CENUR
- Álvaro González Facultad de Veterinaria
- Matías Rodríguez Facultad de Veterinaria
- Felipe Peña Facultad de Veterinaria
- Alejandro Britos Facultad de Veterinaria
- Solana González Facultad de Veterinaria
- Cecilia da Silva* Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca
- Andrea Pollak* Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca
- Ronny Pelaggio Latitud Fundación LATU
- Laura Celano Universidad Tecnológica
- Ernesto Trinañes INALE
- Stella Cristóbal Laboratorio Tecnológico de Uruguay (LATU)
- Daniela Escobar Latitud Fundación LATU
- Mónica Ziegler AULIL
- Sergio Borbonet Consultor-Uruguay

Docentes invitados extranjeros:

- Aarón González Córdova Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) -México
- Dalet Hulda Cruz Carmona Instituto Mexicano de Protección Intelectual
- Martha Paulina Rodriguez Rivera Instituto Mexicano de Protección Intelectual
- Pablo Wong González Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) - México
- Angélica Espinosa Ortega Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR) Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex)-México
- Amanda de Souza da Motta Universidade Federal Rio Grande do Sul (UFRGS)- Brasil
- Mirna Gigante Faculdade de Engenharia de Alimentos-FEA Universidade Estadual de Campinas-

(UNICAMP)-Brasil

- Amado Méndez Consultor- Brasil
- José Antônio de Queiroz Lafetá EPAMIG- Instituto de Laticínios Cândido Tostes-Brasil

CRONOGRAMA:

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 Construcción de valor en la quesería uruguaya: desafíos y oportunidades. Instituto Nacional de la Leche (INALE) Ernesto Trinañes

18:00-19:00 h. Cadena láctea: sistema integrado de aseguramiento de la calidad.

Dra. Lucía Grille (FVet-UdelaR).



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

10 de setiembre

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

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:

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

Maduración de diferentes tipos de 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.

Módulo III

21 a 28 de setiembre: Tutorías académicas para las que se fijarán horarios destinados a la discusión de artículos científicos, al análisis de casos de estudio, a la preparación de seminarios y al trabajo final integrador. Las actividades estarán a cargo de los coordinadores del curso, Dra. Silvana Carro y Dr. Aarón González Córdova. Las mismas tendrán por objetivo orientar la integración de los contenidos desarrollados durante el curso y brindar retroalimentación para la elaboración del trabajo final.

29 de setiembre: Presentación de trabajos finales- 5 horas

30 de setiembre: Entrega trabajo Final



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

Bibliografía

- Castañeda, R., Borbonet, S., Ibarra, A., Ipar, J., Vásquez, A., Brito, C., Purtschert, N., & Alfonso, R. (2012). Quesos de América del Sur. Producción, tecnología, consumo y degustación de las variedades regionales. Albatros.
- Castro-López, C., Méndez-Romero, J. I., Pastor Palacios, G., Reyes-Díaz, R., García, H. S., Vallejo-Córdova, B., González-Córdova, A. F., & Hernández-Mendoza, A. (2024). Genome-based in silico evaluation of the biosafety and probiotic traits of *Limosilactobacillus fermentum* J23 isolated from artisanal Mexican cheese. Food Biotechnology. <https://doi.org/10.1080/08905436.2024.2305959>
- Codex Alimentarius Commission. (2011). Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products (CAC/RCP 57-2004).
- Cuevas González, P. F., Reyes Díaz, R., Santiago López, L., Vallejo Córdoba, B., Hernández Mendoza, A., Beltrán Barrientos, L. M., & González Córdova, A. F. (2024). Microbiological quality and native lactic acid bacteria diversity of artisanal Mexican cheeses: A review. Food Research International, 184, 114876. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2024.114876>
- European Commission. (2024). EU-Mercosur Partnership Agreement. Brussels, Belgium: European Commission. Disponible en: https://policy.trade.ec.europa.eu/eu-trade-relationships-country-and-region/countries-and-regions/mercosur_en

- European Commission. (2024). Geographical Indications and Quality Schemes.

Brussels, Belgium: European Commission. Disponible en:

https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes_en

- FAO & IICA. (2017). Metodología para el inventario y valorización de productos

tradicionales vinculados al territorio en América Latina. Santiago de Chile:

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) e

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

- Fox, P. F., Guinee, T. P., Cogan, T. M., & McSweeney, P. L. H. (2017).

Fundamentals of Cheese Science (2nd ed.). Springer.

- Fox, P. F., Uniacke-Lowe, T., McSweeney, P. L. H., & O'Mahony, J. A. (2015). Dairy

Chemistry and Biochemistry (2nd ed.). Springer.

- Johnson, M. E., & Law, B. A. (2018). The Technology of Cheesemaking. Wiley-

Blackwell.

- McSweeney, P. L. H., & Fox, P. F. (2017). Cheese: Chemistry, Physics and

Microbiology (4th ed.). Academic Press.

- Reyes Díaz, R. et al. (2025). From Mexico to the world: At least sixty different types

of artisanal Mexican cheeses. International Journal of Gastronomy and Food

Science. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101189>

- Spreer, E., & Mixa, A. (2017). Milk and Dairy Product Technology. CRC Press.

- Uruguay Decreto N.º 315/994. Reglamento Bromatológico Nacional. Capítulo 16:

Leche y Derivados. Montevideo, Uruguay. Poder Ejecutivo. Disponible en IMPO.

- Uruguay Decreto N.º 163/009. Incorporación de Reglamentos Técnicos MERCOSUR para la Identidad y Calidad de Quesos. Montevideo, Uruguay. Poder Ejecutivo.

Incorpora al derecho nacional los reglamentos técnicos MERCOSUR sobre identidad y calidad de quesos y quesos procesados.

- Walstra, P., Wouters, J. T. M., & Geurts, T. J. (2006). Dairy Science and Technology. CRC Press.

