

EDUCACIÓN PERMANENTE

CARTELERA 408/26

De la leche al queso: calidad, tecnología y experiencia sensorial

Docente responsable: Silvana Carro



MODALIDAD: Presencial en Facultad de Veterinaria.

DESTINATARIOS: Egresados, docentes, funcionarios TAS, Técnicos

FECHA: 13 de octubre

HORARIO: 9 a 15 horas.

CARGA HORARIA: 06 horas

MATRÍCULA: sin costo

CIERRE DE INSCRIPCIONES: 11 de octubre

CUPO: 25

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.

CONSULTAS

Educación Permanente: eduper.fvet@gmail.com

Participantes nacionales:

Matías Rodríguez, Facultad de Veterinaria

Docentes participantes extranjeros:

Neila Richards, Universidad Federal de Santa María

PROGRAMA

- Calidad de la leche y su relación con la elaboración y calidad de los quesos.
- Principales etapas del proceso de elaboración y maduración de quesos.
- Factores tecnológicos que determinan sus características.
- Características fisicoquímicas y sensoriales de diferentes tipos de quesos.
- Fundamentos y herramientas para la evaluación sensorial de quesos.
- Evaluación sensorial práctica de diferentes variedades de quesos