

TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

4 al 8 de noviembre de 2019

CRONOGRAMA

	Horario	MAÑANA	Horario	TARDE
LUNES	08.00 - 08.30	Acreditación. Apertura. Bienvenida	12.30 - 14.00	RECESO PARA ALMUERZO
4	08.30 - 10.00	CONCEPTOS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE Ing. Agr. Gustavo Leiva	14.00 - 16.00	TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE LECHE EN POLVO Ing. en Alim. Mariano Marchini
	10.00 - 10.20	RECESO	16.00 - 16.20	RECESO
	10.20 - 12.30	RECIBO DE LECHE, TRATAMIENTOS Y LECHE FLUIDAS Ing. en Alim. Karina Loria	16.20 - 18.00	TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE YOGURES Y POSTRES LÁCTEOS Ing. en Alim. Claudia Pecorino
MARTES			13.00 - 14.00	RECESO PARA ALMUERZO
5	08.30 - 10.30	TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS Ing. en Alim. Marcelo Abelando	14.00 - 15.30	TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE DULCE DE LECHE Ing. en Alim. Sergio Massino
	10.30 - 11.00	RECESO	15.30 - 16.00	RECESO
	11.00 - 13.00	TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS (cont.) Ing. en Alim. Marcelo Abelando	16.00 - 17.30	ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS Ing. en Alim. Pilar Fernández Alfaya Ing. en Alim. Analía Eustaquio
MIÉRCOLES	08.00 - 12.30	Grupo 1 TRABAJO PRÁCTICO EN PLANTA PILOTO Ing. en Alim. Marcelo Abelando Ing. en Alim. Sergio Massino Ing. en Alim. Eugenio Saura	12.30 - 14.00	RECESO PARA ALMUERZO
6	08.00 - 10.00	Grupo 2 VISITA A TAMBO Med. Vet. Gustavo Carullo Ing. Agr. Agustín Scarnato	14.00 - 16.15	TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS GRASOS Ing. en Alim. Mariano Marchini
	10.00 - 10.30	RECESO	16.15 - 16.45	RECESO
	10.30 - 12.30	Grupo 2 MICROBIOLOGÍA DE BACTERIAS LÁCTICAS Lic. Laura Duverne Ing. en Alim. Jimena Mazieres	16.45 - 18.30	HELADERÍA INDUSTRIAL Ing. en Alim. Alejandro Rueda
JUEVES	08.00 - 12.30	Grupo 2 TRABAJO PRÁCTICO EN PLANTA PILOTO Ing. en Alim. Marcelo Abelando Ing. en Alim. Sergio Massino Ing. en Alim. Eugenio Saura	12.30 - 14.00	RECESO PARA ALMUERZO
7	08.00 - 10.00	Grupo 1 VISITA A TAMBO Med. Vet. Gustavo Carullo Ing. Agr. Agustín Scarnato	14.00 - 15.15	TECNOLOGIA DE LOS PRODUCTOS DE SUERO Ing. en Alim. Laura Castagna
	10.00 - 10.30	RECESO	15.15 - 16.30	PRODUCTOS LÁCTEOS FUNCIONALES Ing. en Alim. Claudia Marchesich
	10.30 - 12.30	Grupo 1 MICROBIOLOGÍA DE BACTERIAS LÁCTICAS Lic. Laura Duverne Ing. en Alim. Jimena Mazieres	16.30 - 17.00	RECESO
			17.00 - 18.30	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA LACTEA Ing. en Alim. Fabián Marchesotti
VIERNES			13.30 - 14.30	RECESO PARA ALMUERZO
8	08.00 - 13.30	VISITA A PLANTA INDUSTRIAL Ing. en Alim. Karina Loria Ing. en Alim. Laura Castagna Ing. en Alim. Mariano Marchini	14.30 - 16.30	EVALUACIÓN
			16.30 - 17.00	CONCLUSIONES Y CIERRE DEL CURSO
				ENTREGA DE CERTIFICADOS

Carga horaria total: 42 hs. Clases teóricas (sin evaluación): 24 hs
Actividades prácticas: 16 hs