

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