

# TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

22 al 26 de octubre de 2018

## CRONOGRAMA

	MAÑANA		TARDE	
<b>LUNES</b>	08.30 - 09.00	Acreditación	12.30 - 14.00	RECESO PARA ALMUERZO
<b>22</b>	09.00 - 09.15	Apertura. Bienvenida	14.00 - 15.45	<b>TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE DULCE DE LECHE</b> Ing. en Alim. Sergio Massino
	09.15 - 10.30	<b>CONCEPTOS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE</b> Ing. Agr. Gustavo Leiva	15.45 - 16.00	RECESO
	10.30 - 12.30	<b>RECIBO DE LECHE, TRATAMIENTOS Y LECHE FLUIDAS</b> Ing. en Alim. Daniela Sanmartino	16.00 - 18.00	<b>TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE LECHE EN POLVO</b> Ing. en Alim. Mariano Marchini
<b>MARTES</b>			12.30 - 14.00	RECESO PARA ALMUERZO
<b>23</b>	08.30 - 12.30	<b>TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS</b> Dr. Oscar López	14.00 - 15.15	<b>TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS (Cont.)</b> Dr. Oscar López
			15.15 - 16.15	<b>TECNOLOGÍA DE PROCESAMIENTO DE SUERO</b> Ing. en Alim. Laura María Castagna
			16.15 - 16.30	RECESO
			16.30 - 18.00	<b>TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE YOGURES Y POSTRES LÁCTEOS</b> Ing. en Alim. Claudia Pecorino
<b>MIÉRCOLES</b>	08.00 - 12.30	<b>Grupo 1 TRABAJO PRÁCTICO EN PLANTA PILOTO</b> Ing. en Alim. Sergio Massino Ing. en Alim. Eugenio Saura	12.30 - 14.00	RECESO PARA ALMUERZO
<b>24</b>	08.00 - 10.00	<b>Grupo 2 VISITA A TAMBO</b> Med. Vet. Gustavo Carullo Ing. Agr. Agustín Scarnato	14.00 - 16.00	<b>TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS GRASOS</b> Ing. en Alim. Mariano Marchini
	10.00 - 10.30	RECESO	16.00 - 16.20	RECESO
	10.30 - 12.30	<b>MICROBIOLOGÍA DE BACTERIAS LÁCTICAS</b> Lic. Laura Duverne Ing. en Alim. Jimena Mazieres Ing. en Alim. M. José Formoso	16.20 - 18.00	<b>HELADERÍA INDUSTRIAL</b> Ing. en Alim. Alejandro Rueda
<b>JUEVES</b>	08.00 - 12.30	<b>Grupo 2 TRABAJO PRÁCTICO EN PLANTA PILOTO</b> Ing. en Alim. Sergio Massino Ing. en Alim. Eugenio Saura	12.30 - 14.00	RECESO PARA ALMUERZO
<b>25</b>	08.00 - 10.00	<b>Grupo 1 VISITA A TAMBO</b> Med. Vet. Gustavo Carullo Ing. Agr. Agustín Scarnato	14.00 - 15.30	<b>ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS</b> Ing. en Alim. Pilar Fernández Alfaya Ing. en Alim. Analía Eustaquio Ing. en Alim. M. Eugenia Blotta
	10.00 - 10.30	RECESO	15.30 - 16.30	<b>PRODUCTOS LÁCTEOS FUNCIONALES</b> Ing. en Alim. Claudia Marchesich
	10.30 - 12.30	<b>MICROBIOLOGÍA DE BACTERIAS LÁCTICAS</b> Lic. Laura Duverne Ing. en Alim. Jimena Mazieres Ing. en Alim. M. José Formoso	16.30 - 18.00	<b>GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA LACTEA</b> Ing. en Alim. Fabián Marchesotti
<b>VIERNES</b>			13.30 - 14.30	RECESO PARA ALMUERZO
<b>26</b>	08.00 - 13.30	<b>VISITA A PLANTA INDUSTRIAL</b> Ing. en Alim. Karina Loria Ing. en Alim. Mariano Marchini	14.30 - 16.30	<b>EVALUACIÓN</b>
			16.30 - 17.00	<b>CONCLUSIONES Y CIERRE DEL CURSO</b>
				<b>ENTREGA DE CERTIFICADOS</b>

**Carga horaria total: 40 hs.** Clases teóricas (con evaluación): 24 hs  
Actividades prácticas: 16 hs