

Programa y Calendario



URUGUAY

Sergio Borbonet

Martes 28/09 Zoom de Bienvenida y presentación de los docentes y participantes.

Bienvenida al Curso por el Coordinador: TL Sergio Borbonet.

Técnico en Lechería. Capacitador, Autor de libros, conferencista y jurado internacional de quesos



URUGUAY

Cecilia Agradi

Introducción al curso y manejo de la plataforma. Lic. Cecilia Agradi. (Directora de Portal Lechero).

Lic. En Comunicación . Directora de Portalechero.com y de la Academia Portal Lechero



CUBA

Pastor Ponce

CUBA: Requerimientos de calidad de la leche destinada a quesería . (Miércoles 29 y jueves 30 de septiembre). Docente: Pastor Ponce Ceballos.

Ingeniero Zootecnista. Especialista en Bioquímica y Fisiología de rumiantes. Doctor en Ciencias Veterinarias (PHD).

Asesor de la FAO y del PNUD. Autor y Conferencista internacional.



MÉXICO

Carlos Gandolfo

MÉXICO: Queso Oaxaca . (Lunes 4 y martes 5/10).

Docente: Carlos Gandolfo. Técnico en Lechería

Conferencista y capacitador

Director de la Escuela Técnica especializada en Lácteos LACTOGANDOLFO

BRASIL: Queso Coalho . (Jueves 7 y viernes 8/10).



 **BRASIL**
Rómulo Manuli

Docente: Rómulo Cesar Manuli.

'Técnico en Lácteos , asesor en la empresa Fermentech, Brasil de ingredientes para la industria láctea y alimenticia



 **REP. DOMINICANA**
Elio Reyes

REP DOMINICANA: Queso de Hoja . (Lunes 11 y martes 12/10).

Docente: Elio Reyes- Lic. En Química y Master en Ciencias y Tecnología de la Leche

Asesor-consultor en el área Lácteo Alimentaria.

Director y Docente de la Escuela de Zootecnia, Facultad de Ciencias Agronómicas y Veterinarias

Universidad Autónoma de Santo Domingo (UASD).



 **ARGENTINA**
Gustavo Cifre

ARGENTINA: Queso Cremoso . (Jueves 14 y viernes 15/10).

Docente: Gustavo Cifre. Técnico en lechería – Ingeniero en Tecnología de Alimentos Especializado en Tecnología de Productos Lácteos

Director de Capacitación y Extensión de la Escuela Superior Integral de Lechería.

(Villa María, Córdoba, Argentina) . Asesor Técnico . Jurado de concursos de quesos



 **EL SALVADOR**
Randall Mayorga

EL SALVADOR: Queso Duro Blando . (Lunes 18 y Martes 19/10).

Docente: Randall Mayorga. Lic. en Tecnología de Alimentos, Especialización en Productos Lácteos

Docente, investigador en CITA (Centro Nacional Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica); aplicación de la herramienta de HACCP, sistemas de gestión de la calidad

COLOMBIA: Queso Costeño (origen Costa Atlántica) . (Jueves 21 y viernes 22/10).

Docente: Clara Gutiérrez. Veterinaria con Maestría en Ciencias de la Microbiología.

Docente investigadora en la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad Libre. Investigadora Asociada de Colciencias.



COLOMBIA

Clara Gutiérrez



GUATEMALA

Paola María Ardón

GUATEMALA:

Queso Seco (origen Departamento de Zapaca)

(Lunes 25 y martes 26/10).

Docente: Paola María Ardón. Ing. Química.

Diplomado en Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

Diplomado Implementación de De Puntos de Control INOCUIDAD – HACCP



URUGUAY

Rodrigo Irigoytia

URUGUAY: Queso Colonia . (Jueves 28 y viernes 29/10).

Docente: Rodrigo Irigoytia.

Licenciado en Ciencias y Tecnología de Lácteos. Técnico en Industrias Lácteas .

Es Encargado de la planta y docente de la Escuela Superior de Lechería del Uruguay



NICARAGUA

Sayora Khamidova

NICARAGUA: Queso Morolique . (Lunes 01 y martes 02/11).

Docente: Sayora Khamidova.

Ingeniera Industrial Maestría Procesamiento de los Alimentos,

Conferencista y capacitadora.

Es Coordinadora de Carreras en Universidad de Ciencias Comerciales

ENCUENTRO ZOOM 1 (Quesos de América Central y Caribe)

Miércoles 3 /11

CHILE: Queso Chanco (Sétima Región) . (Jueves 4 y viernes 05/11).

Docente: Fernando Mayora. Técnico Superior en Lechería

Post titulo en Ciencia y tecnología de La Leche. Diplomado en Gestión de Empresas

Asesor Técnico . Jurado internacional de quesos



CHILE

Fernando Mayora



ECUADOR

Ernesto Toalombo

ECUADOR: Queso Carchense . (Lunes 8 y martes 09/11).

Docente: Ernesto Toalombo. Ing. en Alimentos

Magister en Gestión de la Producción Agroindustrial

Director y Capacitador de la Consultora PROYECTALIMENTOS CÍA. LTDA.

Especialista en Inocuidad. Asesor y conferencista. Jurado del World Cheese Awards



PERÚ

Fanny Ludeña

PERÚ: Queso Paria de Puno . (Jueves 11/11 y Viernes 12/11).

Docente: Fanny Ludeña. Ing. en Industrias Alimentarias. Especialización en Tecnología Lacto-Quesera, Milan, Italia. Magister Scientiae en Tecnología de Alimentos,

Magister en Tecnología Lechera . Profesora Principal y exdecana de la Facultad de Industrias Alimentarias (FIAL) de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), Lima, Perú.

ENCUENTRO ZOOM (Quesos de Sudamérica)

Lunes 15/11 y Miércoles 17/11

Evaluación final (opcional) : 29 y 30 de Noviembre