



**LATU - MONTEVIDEO - 8 Y 9 SETIEMBRE 2022**

## **INFORMACIÓN DE PRENSA**

**El 8 y 9 de setiembre en Montevideo se realizará el 9º Congreso de la Industria Láctea de Uruguay**

El **9no. Congreso de la Industria Láctea del Uruguay** es la gran cita de empresarios, profesionales, instituciones, jefes de plantas, estudiantes, docentes y todo aquel vinculado al sector lácteo industrial en el Uruguay.

**Es el mayor evento del sector lácteo industrial del Uruguay, un espacio de encuentro de la industria láctea, focalizado especialmente en la capacitación técnica y empresarial.**

**El Congreso, que fue declarado de interés ministerial por el Ministerio de Industria, Energía y Minería, será el 8 y 9 de setiembre en el LATU – Laboratorio Tecnológico del Uruguay- Montevideo, Uruguay.**

El Congreso convoca a la comunidad técnica, profesional, académica, científica y empresarial relacionada a la industria láctea y alimenticia del Uruguay y de América Latina en general.

El evento organizado por AUTEL Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería y por Portal Lechero, cuenta con la colaboración y apoyo del LATU, Laboratorio Tecnológico del Uruguay, de la UTEC, Universidad Tecnológica del Uruguay, la Escuela Superior de Lechería y del Inale, Instituto Nacional de la Leche.

Contará además con invitados como el In Arturo Videla, Director Nacional de Lechería de la República Argentina, Ercole Felippa, presidente del Centro de la Industria Lechera de Argentina y su par de Uruguay el CILU, representado por Ariel Londinsky. También las pymes tendrán su representación con Pablo Villano, Presidente de Apymel Asoc. De Pymes lácteas Argentinas, y Aupyl, la Asoc. Uruguaya e Técnicos en lechería.

**El 9no. Congreso de la Industria Láctea del Uruguay** es un evento focalizado especialmente en la capacitación y la actualización técnica y empresarial del sector lácteo industrial así como el intercambio de oportunidades de negocios y de vinculación entre asociaciones e instituciones.

En esta 9no edición tendremos la oportunidad de contar con disertantes que son referentes de la mejor capacitación técnica, expertos y temáticas que son muy esperados por los técnicos en lechería e industrias lácteas.



**LATU - MONTEVIDEO - 8 Y 9 SETIEMBRE 2022**

Además se desarrollará una muestra comercial paralela en el salón anexo al auditorio , con el objetivo de propiciar las relaciones comerciales, institucionales y la camaradería, fomentando además la cooperación internacional.

- Conferencias
- Networking con stands en la muestra comercial
- Almuerzo de camaradería y reencuentro

### **Jueves 8 de Setiembre**

8:15 a 9:00 hs	Accreditaciones y entrega de carpetas a los participantes
9:00 a 9:30 hs	Apertura a cargo de autoridades nacionales e Institucionales ( Inale y Autel)
9:30 a 11:00 hs	<b>PANEL: Desafíos y Perspectivas del sector lácteo rioplatense, regional y mundial</b>  Inale (Uruguay) - Ércole Felippa (Presidente del CIL Centro de la Industria Lechera Argentina) - Pablo Villano, presidente de APYMEL
<b>11:00 a 11:30 hs</b>	<b>Dairy Break</b> (con degustación de preparado de frutas para yogures)
11:30 a 12:15 hs	<b>Biopreservación en Lácteos, una solución sustentable</b> Bioq. Jansen Torres - BRASIL CONFERENCIA PRESENTADA POR DSM / ABASTECIMIENTOS
12:15 a 12:45 hs	Reconocimiento a la trayectoria
<b>12:45 a 15:00 hs</b>	<b>MESA DE QUESOS y Almuerzo de networking</b>



LATU - MONTEVIDEO - 8 Y 9 SETIEMBRE 2022

- 15:00 a 15:45 hs **Cambios de paradigmas en el afinado de quesos. Como nos adaptamos al nuevo contexto global**  
Msc Antonio Salle - BRASIL CONFERENCIA PRESENTADA POR IFF / MASTERINGREDIENTS JESWAY SA
- 15:45 a 16:30 hs **Leches fermentadas: el desafío de reducir azúcar manteniendo el dulzor**  
Lic. María Leticia Guzmán - ARGENTINA - CONFERENCIA PRESENTADA POR NORTESUR/ CHR HANSEN
- 16:30 a 17:00 hs **Dairy Break**
- 17:00 a 17:30 hs **Productos Lácteos Funcionales a Partir de Leche y de Lactosuero: Quesos Untables, Queso Fresco/ Blando, Queso Gouda, Postres Lácteos y Yogur**  
Dr Sergio Rozycki - Inst. tec. de Alimentos UNL Univ. Nacional del Litoral - ARGENTINA

#### **Viernes 9 de setiembre**

- 9:30 a 10:15 hs **Análisis crítico de la influencia de las etapas de elaboración quesera sobre el rendimiento y la calidad del producto**  
Ing. Carlos Meinardi – - UNL INLAIN instituto de lactología Industrial CONICET - ARGENTINA
- 10:15 a 11:00 hs **Leche A2 A2 ¿porqué es tendencia?**  
Federico Larrosa y Equipo - Uruguay
- 11:00 a 11:30 hs **Dairy Break**



LATU - MONTEVIDEO - 8 Y 9 SETIEMBRE 2022

- 11:30 a 12:00 hs    **Ultrafiltración, microparticulación y valoración del suero lácteo**  
Proyectos LACTOCAV y LACTOCy  
DAVID DELGADO FUENTE  
Investigador de la estación Tecnológica de la leche  
ITACYL ESPAÑA
- 12:00 a 12:45 hs    **"Probióticos, postbióticos y psicobióticos: nuevos conceptos para potenciales nuevas aplicaciones".**  
Dr Jorge Reinheimer - UNL INLAIN instituto de lactología Industrial  
CONICET - ARGENTINA.
- 12:45 a 13:00 hs    Presentación Plataforma Dairy Market
- 13:00 a 15:00**        **Almuerzo de networking**
- 15:00 a 15:45 hs    **Análisis sensorial de quesos como herramienta de control de calidad**  
Dra. Beatriz Coste – UBA, UNER y Quesarte Argentina
- 15:45 a 16:30 hs    **Tendencias y desafíos en la producción de quesos de pasta hilada**  
Ing. Carlos Meinardi – - UNL INLAIN instituto de lactología Industrial  
CONICET - ARGENTINA
- 16:30 hs**            **CIERRE y Dairy Break de despedida**

**INFORMES E INSCRIPCIONES:** [www.congresodelaindustrialactea.com](http://www.congresodelaindustrialactea.com) o al  
**whatsapp 099 237 566**