



LATU - MONTEVIDEO - 8 Y 9 SETIEMBRE 2022

***VOLVEMOS EN
MODALIDAD PRESENCIAL!!***





8 Y 9 DE SEPTIEMBRE 2022
LATU - MONTEVIDEO



Montevideo



9^{no} Congreso de la Industria Láctea



LATU - MONTEVIDEO - 8 Y 9 SETIEMBRE 2022

ORGANIZAN



ASOCIACIÓN URUGUAYA
DE TÉCNICOS EN LECHERÍA





LATU - MONTEVIDEO - 8 Y 9 SETIEMBRE 2022

SPONSOR ORO



nortesur 

Abastecimientos

CHR HANSEN

Improving food & health



iff

Where science
& creativity meet





LATU - MONTEVIDEO - 8 Y 9 SETIEMBRE 2022

SPONSOR PLATA



SAPORITI



DIVISIÓN MATERIAS PRIMAS





**9^{no} Congreso de la
Industria Láctea**



LATU - MONTEVIDEO - 8 Y 9 SETIEMBRE 2022

APOYAN





LATU - MONTEVIDEO - 8 Y 9 SETIEMBRE 2022

PARTICIPAN



MEDIA PARTNERS

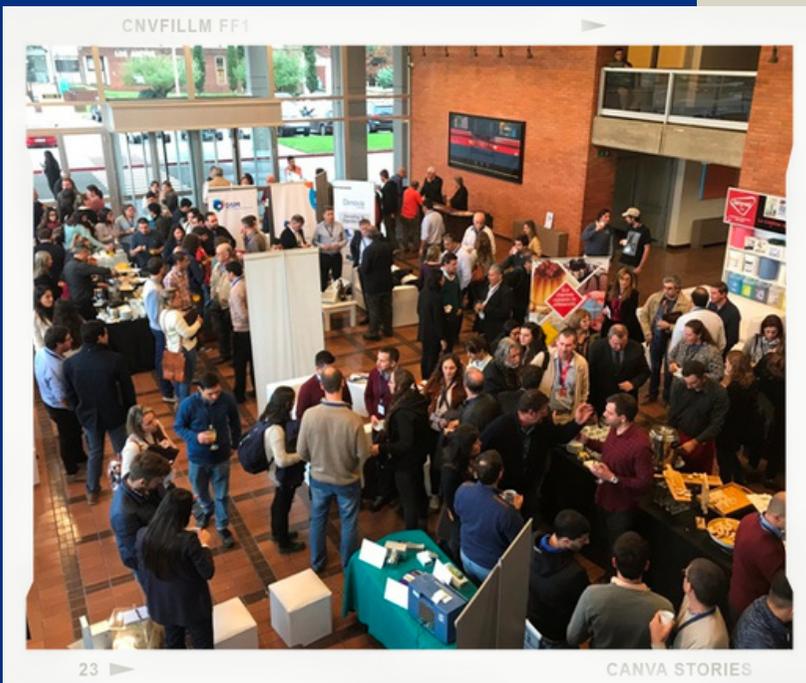


Élida Thiery



 **9^{no} Congreso de la
Industria Láctea**  

EL SECTOR LÁCTEO INDUSTRIAL SE ENCUENTRA AQUÍ



LATU - MONTEVIDEO - 8 Y 9 SETIEMBRE 2022



- **CAPACITACIÓN**
- **TENDENCIAS**
- **OPORTUNIDADES COMERCIALES**
- **NETWORKING**
- **ENCUENTROS DE CAMARADERÍA**



LATU - MONTEVIDEO - 8 Y 9 SETIEMBRE 2022



- CONFERENCIAS Y MESAS REDONDAS CON DESTACADOS DISERTANTES
- STANDS
- RECONOCIMIENTOS A LA TRAYECTORIA
- RECREOS LÁCTEOS Y MESA DE QUESOS

CONFERENCIAS CONFIRMADAS

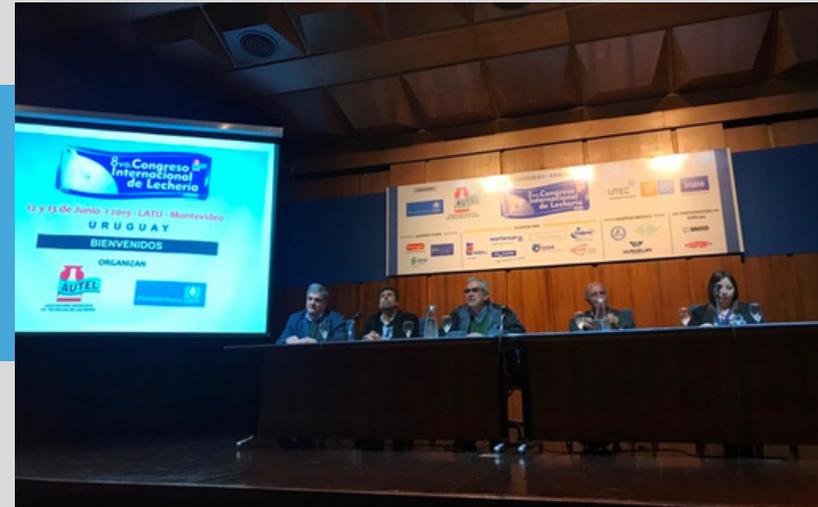


MESA REDONDA:  

Desafíos y Perspectivas del Sector Lácteo Regional y Mundial

Inale (Uruguay) - Ércole Felippa (Presidente del CIL Centro de la Industria Lechera Argentina) - Pablo Villano, presidente de APYMEL (Asoc. de Pymes Lácteas de Argentina) - Flavio Mastellone (Gerente de Materia Prima de Mastellones Hnos), Arturo Videla - Director de Lechería de la Nación Argentina y otras autoridades a confirmar

CONFERENCIAS CONFIRMADAS



CONFERENCIA TÉCNICA



Probióticos - Postbióticos y Psicobióticos nuevos conceptos para potenciales nuevas aplicaciones

**Dr. Jorge Reinheimer - UNL INLAIN instituto de lactología Industrial
CONICET - ARGENTINA**

CONFERENCIA TÉCNICA



Análisis crítico de la influencia de las etapas de elaboración quesera sobre el rendimiento y la calidad del producto

Ing. Carlos Meinardi - UNL - ARGENTINA

CONFERENCIAS CONFIRMADAS



CONFERENCIA TÉCNICA



Tendencias y desafíos en la producción de quesos de pasta hilada
Ing. Carlos Meinardi - UNL - ARGENTINA

CONFERENCIA TÉCNICA



Productos lácteos funcionales a partir de leche y de lactosuero
Queso untable / Queso Fresco / Gouda / Postres Lácteos y Yogur

Dr Sergio Rozycki - Inst. tec. de Alimentos UNL Univ. Nacional del Litoral - ARGENTINA

CONFERENCIA ON LINE en vivo



Ultrafiltración , microparticulación y valor del suero lácteo
David Delgado Fuente - CENTRO I+D LÁCTEO ITACYL - ESPAÑA

CONFERENCIAS CONFIRMADAS



CONFERENCIA

Evaluación sensorial de quesos como herramienta del control de Calidad

Dra. Beatriz Coste - UBA / UNER / Quesarte - ARGENTINA

CONFERENCIA

Biopreservación en Lácteos, una solución sustentable

Bioq. Jansen Torres - BRASIL

CONFERENCIA PRESENTADA POR DSM / ABASTECIMIENTOS

CONFERENCIAS CONFIRMADAS



CONFERENCIA

Leches fermentadas: el desafío de reducir azúcar manteniendo el dulzor

Lic. María Leticia Guzmán - ARGENTINA

CONFERENCIA PRESENTADA POR NORTE SUR / CHR HANSEN

CONFERENCIA

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**

CONFERENCIAS CONFIRMADAS



MESA REDONDA

Leche A2A2



Federico Larrossa y equipo - URUGUAY

Y MÁS CONFERENCIAS POR CONFIRMAR



El Congreso reúne a la comunidad técnica, profesional, científica y empresarial relacionado al procesamiento de leche y la Industria láctea, convirtiéndose en el ámbito ideal para fortalecer las relaciones comerciales, interpersonales y fomentar la cooperación internacional



VALORES DE INSCRIPCIÓN

PAGOS HASTA EL 31 DE JULIO

Socios de Autel U\$S 120

Inscripciones generales U\$S 150

Estudiantes U\$S 90

PAGOS HASTA EL 31 DE AGOSTO

Socios de Autel U\$S 140

Inscripciones generales U\$S 170

Estudiantes U\$S 110



PAGOS HASTA EL 8 DE SEPTIEMBRE

Socios de Autel U\$S 160

Inscripciones generales U\$S 190

Estudiantes U\$S 120



VALORES DE INSCRIPCIÓN



Las inscripciones como participante del congreso INCLUYEN:

- **Acceso a todas las conferencias**
- **Presentación de la conferencia (previa autorización de cada disertante)**
- **4 Coffee break y 2 almuerzos**
- **Certificado digital de participación**
- **Carpeta simil cuero obsequio**

ATENCIÓN

(El precios especial de estudiantes es solo para estudiantes de la Escuela Superior de Lechería de Colonia Suiza y la Utec).
Estudiantes de otras instituciones, consultar.

Consulte por descuento por 3 o más inscripciones de una misma empresa

ATENCIÓN: si requiere la factura debe adicionar el IVA correspondiente (22 % adicional)



[INSCRIPCIONES CLIC AQUÍ](#)





LATU - MONTEVIDEO - 8 Y 9 SETIEMBRE 2022



CONTACTO



capacitacion@portalechero.com



+598 99 237 566

