

Seminario Internacional para

EMPRESARIOS LÁCTEOS



SIEL 2019



31MAY/01JUN/2019



**INCLUYE
FORO SOBRE
HELADERÍA**



expo
PERULACTEA
2019



Facultad de Medicina Veterinaria
Universidad Nacional Mayor de San Marcos
Av. Circunvalación S/N cuadra 28- San Borja, Lima - Perú

ORGANIZA:



PATROCINA:



agrovetmarket
animalhealth

Informes:

+51.981 185 874

capacitacion@perulactea.com

www.perulactea.com

PRESENTACIÓN

El Seminario Internacional de Empresarios Lácteos – SIEL, es un encuentro de capacitación de dos días diseñado para personas que trabajan en el procesamiento de productos lácteos, desde su posición como: técnicos de la transformación, comercializadores, empresarios, o inversionistas que desean incursionar en la elaboración de: quesos, yogures, helados, mantequillas, leches saborizadas, leches funcionales, etc.

En la actualidad, las oportunidades de negocio para el sector lácteo se están ampliando, debido a las demandas específicas que está trayendo el “boom gastronómico” en donde surgen nuevos nichos de mercados que buscan productos diferenciados y de alta calidad, y sobre todo cuando en líneas generales somos un mercado con bajo nivel de consumo de productos lácteos, que nos indica que el techo para el crecimiento es aun muy amplio.

El SIEL 2019, ofrecerá un interesante programa de especialistas peruanos y extranjeros que entregarán un amplio programa de actualización en diferentes tópicos de interés para el negocio lácteo, que nadie debería perderse.




Los Organizadores

PROGRAMA

PRIMER DÍA: VIERNES 31 MAYO 2019




- 10:00 - 11:00** Inscripciones
- 11:00 - 11:15** Inauguración del Seminario
- 11:15 - 12:00** La Leche como Materia Prima en la Elaboración de Quesos Frescos y Madurados.
 **Msc. Carlos Fernando Novoa Castro (Colombia)**
- 12:00 - 12:45** Control de Antibióticos en Leche.
 **Ing. Rosa Cavero (Perú)**
- 13:00 - 15:00** **Receso de Almuerzo**
- 15:00 - 15:45** Tratamiento de la Leche para la Elaboración de Quesos.
 **MSc. Carlos Fernando Novoa Castro (Colombia)**
- 15:45 - 16:30** Leche de Burra: Innovación en Productos Lácteos.
 **Ing. Fanny Ludeña (Perú)**
- 16:30 - 17:00** **Coffee Break**
- 17:00 - 17:45** Producción de Quesos de Calidad Mediante la Activación del Sistema Lactoperoxidasa de la Leche.
 **Ing. Álvaro Velásquez (Nicaragua)**
- 17:45 - 18:30** Socialización de Resultados del Plan de Análisis de Peligros Microbiológicos, de Residuos de Medicamentos Veterinarios y Metales Pesados en Quesos.
 **MV. Carlos Uculmana Vela (Perú)**

SEGUNDO DÍA: SÁBADO 01 JUNIO 2019

- 08:30 - 09:15** Articulación de Negocios para Empresas Queseras en el Perú.
 **Ing. Luis A. Lara García (Perú)**
- 09:15 - 10:00** Financiamiento para Proyectos Lácteos Asociativos.
 **PROCOMPITE (Perú)**
- 10:00 - 10:30** **Milk Break**
- 10:30 - 11:15** Registro Sanitario para todo tipo de Productos Lácteos en el Perú.
 **Representante DIGESA (Perú)**

- 11:15 - 12:00** El Mercado de Productos Lácteos en el Perú y sus Proyecciones de Negocio.
 **MV. Christian Gonzales Espinoza (Perú)**
- 12:00 - 14:00** **Receso de Almuerzo**
- 14:00 - 14:45** La Cadena Láctea Francesa: 1200 Quesos y 41 Denominaciones de Origen.
 **Ing. Yves Lequay (Francia)**
- 14:45 - 15:30** Principios Tecnológicos en la Elaboración de Quesos.
 **MSc. Carlos Fernando Novoa Castro (Colombia)**
- 15:30 - 16:15** Cultivos Lácteos. Innovaciones en Preparaciones para Quesos.
 **Ing. Rosa Cavero (Perú)**
- 16:15 - 17:00** Quesos Funcionales: Quesos con fibra, quesos con productos vegetales, quesos con ácidos grasos esenciales, quesos con probióticos.
 **MSc. Carlos Fernando Novoa Castro (Colombia)**
- 17:00 - 17:30** **Milk Break**

FORO HELADERO

- 17:30 - 18:15** La Industria del Helado: Interesante Alternativa para Desarrollar la Industria Láctea.
 **Ing. Gabriela Barrionuevo Mendoza (Perú)**
- 18:15 - 19:00** Experiencia Empresarial con Helados de Leche de Cabra.
 **MV. Edgar Villanueva Rangel (Perú)**
- 19:00 - 19:45** Criterios Económicos para Desarrollar un Proyecto Heladero.
 **Ing. Gabriela Barrionuevo Mendoza (Perú)**
- 19:45 - 20:00** Demostración Heladera
- 20:00 - 20:30** Clausura y entrega de Certificados

LUGAR

Auditorio de la Clínica de Animales Mayores.

Facultad de Medicina Veterinaria

Universidad Nacional Mayor de San Marcos

INSCRIPCIONES

Para Peruanos o Residentes

S/ 250 soles (doscientos cincuenta soles) – VACANTES LIMITADAS

Realizar depósito o transferencia a la Cta. Corriente del Banco de Crédito del Perú (BCP) N° 193-1707453-0-99 – Corporación Veterinaria del Perú SAC. Tarifa no incluye IGV (18%)

Para Extranjeros

USD 120.00 dólares americanos (ciento veinte dólares)

Pago mediante giro western union o tarjeta de crédito

Incluye: asistencia a conferencias, materiales del participante, milk breaks, souvenirs, asistencia a la feria de soluciones tecnológicas para la industria láctea, certificado y las memorias del evento.

MAYOR INFORMACIÓN

Fijo: (01) 6997781

Celular: 981.185.874

E-mail: capacitacion@perulactea.com