

**Proyecto “Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina”**

**Seminario “Tecnología de elaboración de quesos de pasta semidura con ojos. Desde la materia prima hasta el producto terminado”**

**Ing. Adrián Gauna**

**11 y 12 de octubre 2005, Oro Verde, Entre Ríos**



Apertura seminario Lácteos



Público asistente



Público asistente



Elaboración de quesos



Disertación a cargo del Ing. Gauna



Charla del experto sobre la elaboración de quesos

**Proyecto “Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina”**

**Seminario “Tecnología de elaboración de quesos de pasta semidura con ojos. Desde la materia prima hasta el producto terminado”**

**Ing. Adrián Gauna**

**13 y 14 de octubre 2005, Rafaela, Santa Fe**



Exposición Ing. Gauna



Observación de quesos



Exposición de quesos



Público asistente



Disertación del Lic. Castañeda



Equipo de INTI - Lácteos junto al Ing. Gauna

**Proyecto “Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina”**

**Seminario “Tecnología de elaboración de quesos de pasta semidura con ojos. Desde la materia prima hasta el producto terminado”**

**Ing. Adrián Gauna**

**19 y 20 de octubre 2005, Tandil, Buenos Aires**



Evaluación quesos



Evaluación quesos



Exposición del Ing. Gauna



Clínica Tecnológica elaboración de quesos



Elaboración de quesos



Maduración de quesos

**Proyecto “Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina”**

**Seminario “Importancia de la evaluación sensorial para las pequeñas empresas queseras”**

**Sr. Vincenzo Bozzetti**

**17 de mayo de 2005, INTI – PTM Buenos Aires**



Dr. Bozzetti y Lic. Castañeda



Dr. Bozzetti, Lic. Castañeda y Lic. Windolph



Exposición Dr. Vincenzo Bozzetti



Público asistente



Exposición Dr. Bozzetti



Lic. Cañameras junto al Dr. Bozzetti

**Proyecto “Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina”**

**Seminario “La maduración del queso en las Pymes. Etapa fundamental para lograr un queso de excelencia”**

**Téc. Didier Flechón**

**5 de octubre 2006, Luján, Buenos Aires**



Público asistente



Exposición del Lic. Castañeda



Lic. Castañeda, Téc. Flechón y Lic. Montero



Exposición del Lic. Castañeda



Reunión de trabajo Téc. Flechón con equipo de INTI Lácteos



Equipo de INTI Lácteos junto al experto

**Proyecto “Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina”**

**Seminario “La Importancia de la Evaluación Sensorial como herramienta para mejorar la calidad de los quesos en la pyme quesera”**

**Dr. José Luis Galván Romo**

**11 de mayo de 2006, San Francisco - Córdoba**





## Proyecto INTI: Mejora de la Eficiencia y Competitividad de la Economía Argentina



Reunión con Empresarios en el Centro Comercial e Industrial de Rafaela



Conferencia de Prensa



Visita a Centro INTI Lácteos en Rafaela: Planta experimental de elaboración de quesos