



GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA

**DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Y
RELACIONES PÚBLICAS**

“AÑO DEL BUEN SERVICIO AL CIUDADANO”



NOTA DE PRENSA N° 409-2017-GR.CAJ/DC.RR.PP.

Congreso internacional de derivados lácteos

El Gobierno Regional Cajamarca apoya este importante evento que se realizará en Cajamarca, organizado por la Coordinadora de Derivados Lácteos de Cajamarca.

La ciudad del Cumbe será sede del II congreso internacional de derivados lácteos Cajamarca - Perú 2017 del 23 al 25 de noviembre, evento que contribuirá al desarrollo del sector en la región y fortalecerá las capacidades técnicas y el desarrollo formal de la pequeña y mediana agroindustria a nivel de producción comercial y artesanal, con la finalidad de mejorar la calidad, inocuidad y competitividad de la producción láctea.

El evento es organizado por la Coordinadora de Derivados Lácteos de Cajamarca - Cordelac y cuenta con el apoyo del Gobierno Regional Cajamarca, informó el subgerente de Promoción de la Inversión Privada de la gerencia de Desarrollo Económico del GRC, Mihajlo Veneros Guevara; quien comentó que se busca un espacio donde el sector público y la academia interactúen con el sector empresarial de la cadena productiva láctea (productores, comercializadores y consumidores) para sensibilizar la producción y consumo de productos lácteos de calidad, a fin de reforzar nuestro posicionamiento en el mercado local y nacional.

EL EVENTO

En el congreso se presentarán ponencias de profesionales nacionales e internacionales de Francia, Italia, Uruguay, Brasil, Colombia, quienes tratarán sobre políticas públicas, normas técnicas en el sector lácteo, reglamento de la leche, calidad de leche - calidad de quesos, procesamiento de lácteos especializados (quesos especiales, mozzarella, suizo, productos lácteos selectos etc.

También se abordará sobre hinchazón tardía en quesos maduros, calidad físico - químico de la leche - coagulantes y rendimiento quesero, cómo desarrollar una producción orgánica de quesos y lácteos artesanales en el Perú, manejo de plantas quesera, importancia del control de residuos en leche para la elaboración de derivados lácteos, quesos con ojos, al estilo gruyerito, colonia y emmental, agentes más importantes en la elaboración de queso mozzarella, deterioro de la leche por bacterias psicrótrofas, quesos franceses maduros especiales (camembert, brie, queso azul), cultivos protectores para la industria láctea, entre otros.

DATO

El II congreso internacional de derivados lácteos Cajamarca - Perú 2017 se realizará en el centro de convenciones “César Alipio Paredes Canto”.

Se agradece su difusión.

Cajamarca, 15 de noviembre de 2017.

**DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Y RELACIONES PÚBLICAS
GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA**