



Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Reflexiones sobre quesos de cabra, oveja y búfala: legislación europea y tendencias de consumo

Disertante:
Vincenzo Bozzetti
Tec. Lechero Quesero – Escuela Quesera Pandino
ITALIA
Consultor de la sociedad Etana S.R.L.
Director técnico revista "Il latte"

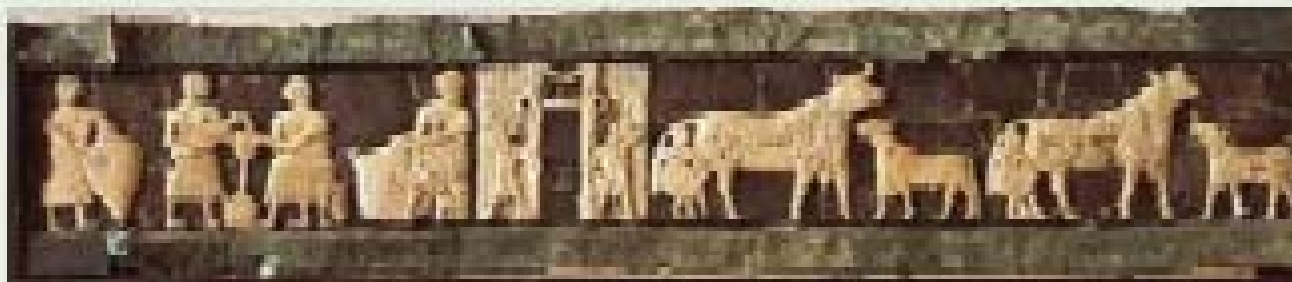




Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Innovaciones y nuevos desarrollos en quesos de cabra, oveja y búfala



"Fregio della Latteria"

**TRADICION
EVOLUCIÓN
INNOVACION**





Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Innovaciones y nuevos desarrollos en quesos de cabra, oveja y búfala

INNOVACIÓN EN LA MATERIA PRIMA

**INNOVACION TECNOLOGICA – CIENTIFICA
(FISICO, QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO)**

**INNOVACIÓN MERCANTIL
(DEMANDA, OFERTA)**

INNOVACIÓN PACKAGING

Concepto: Empíricos o científicos





INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Innovaciones y nuevos desarrollos en quesos de cabra, oveja y búfala

DISPONIBILIDAD DE LA LECHE

**DE LA ESTACIONALIDAD A TODO EL AÑO
(LECHE DE OVEJA Y LECHE CABRA)**

**CONSUMO ESTACIONAL DEL PRODUCTO
(MOZZARELLA DE BÚFALA)**





Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Innovaciones y nuevos desarrollos en quesos de cabra, oveja y búfala

CONGELAMIENTO DE LA LECHE





Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Innovaciones y nuevos desarrollos en quesos de cabra, oveja y búfala

LECHE DE BÚFALA

Caso India

Caso Italia





Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Innovaciones y nuevos desarrollos en quesos de cabra, oveja y búfala

LECHE DE OVEJA

Caso España

Leche de mezcla





INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Innovaciones y nuevos desarrollos en quesos de cabra, oveja y búfala

LECHE DE CABRA

Nuevos productos

Oferta de leche de cabra

- Dieta
- Salud
- leche líquida
- nichos de mercado

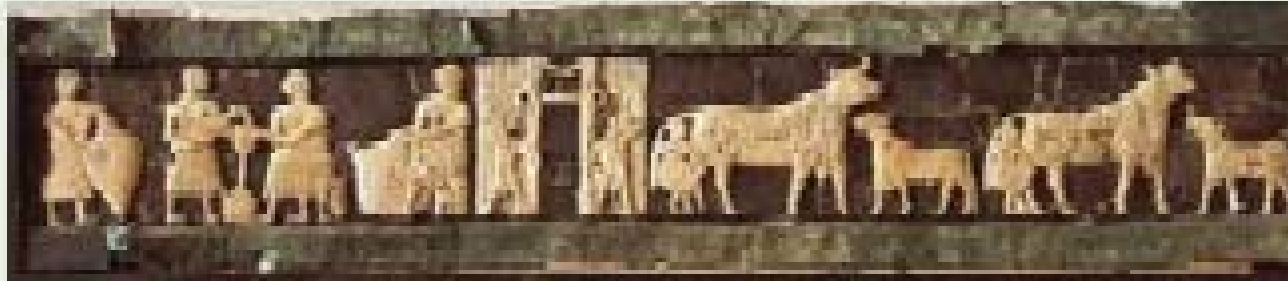




Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Innovaciones y nuevos desarrollos en quesos de cabra, oveja y búfala



"Fregio della Latteria"

**FILTRACIÓN
MICROFILTRACION
ULTRAFILTRACIÓN
MICROPARTICULACIÓN**





Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Innovaciones y nuevos desarrollos en quesos de cabra, oveja y búfala

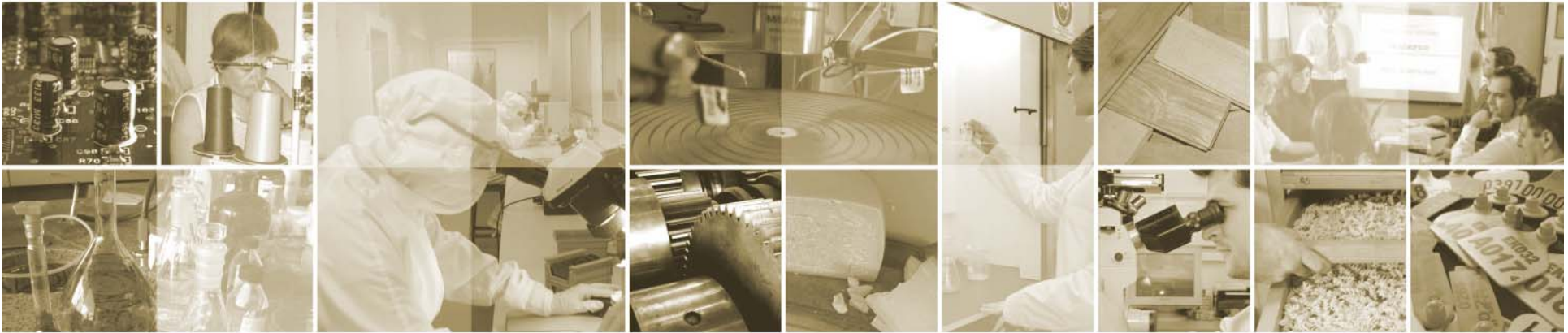




Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Ministerio de Industria y Turismo
Secretaría de Industria, Comercio
y de la Pequeña y Mediana Empresa



Vincenzo Bozzetti
vincenet@tin.it

Av. Gral. Paz 5445
(1650) San Martín
Buenos Aires, Argentina
4724-6200/6300/6400 int. 6403
lacteos@inti.gov.ar

Mayo 2010

