



I JORNADA



“BEBIDAS ALCOHÓLICAS FERMENTADAS: DE PRINCIPIO A FIN”

Programa

Contacto: jornada.asb.aam@gmail.com

Viernes 26 octubre

16.30 **Presentación de la Jornada**
Dr. Guillermo García Efron (AAM) y Lic. Romina Russi (ASB)

Primera Parte: Levaduras

16.45 *Generalidades. Principales especies empleadas en el área. Condiciones de Producción.*
17.45 **Dra . Gabriela Latorre (FBCB-UNL)**

Segunda Parte: Microorganismos contaminantes

17.45 *Implementación de métodos rápidos para el control de microorganismos de deterioro en vinos y mosto.* **Dr. Juan Martin Oteiza (Centro de investigación y asistencia técnica de la industria – Asociación Civil CIATI AC)**
18.45

18.45
19.00 **Coffe-Break**

Tercera Parte: Estabilidad

19.00 *Análisis y monitoreo de la estabilidad de cerveza mediante Espectroscopía de Resonancia Paramagnética Electrónica (EPR).* **Dr. Alberto Rizzi (FBCB-UNL)**
20.00

Sábado 27 octubre

Cuarta Parte: Seguimiento y Variables del Proceso de Elaboración

9.00 *La importancia de contar con un sistema de gestión de calidad.* **Máster Adriana Paonessa (Control de Calidad, Gerencia de Operaciones, CICSA – Argentina. FBCB-UNL)**
10.15

10.20
10.40 **Coffe-Break**

Quinta Parte: Tratamiento y Valoración de efluentes

10.45 *Tratamiento y valoración de efluentes de la industria de bebidas fermentadas.* **Dr. Raul Comelli y Dr. Lisandro Seluy (Procesos Biológicos en Ingeniería Ambiental- Dpto de Medio Ambiente-FICH-UNL-CONICET)**
12.00

Sexta Parte: Mesa Redonda de Emprendedores - Degustación

12.00
13.15 **Palo y Hueso – Ámbar – Agosto**



Asociación Santafesina
de Biotecnología



I Jornada

BEBIDAS ALCOHÓLICAS FERMENTADAS: DE PRINCIPIO A FIN

Lugar y fecha

Lugar: Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas –
Ciudad Universitaria – Santa Fe - 26 y 27 de Octubre

Inscripción hasta el viernes 12 de octubre

\$500 – estudiantes y socios ASB y AAM

\$1000 – público en general

**El costo posterior a la fecha estipulada es de \$750 estudiantes
y socios y \$1500 público en general.**

Comunicarse a: jornada.asb.aam@gmail.com

Cupo mínimo

20 asistentes

