

II JORNADAS DE MICROBIOLOGÍA SOBRE TEMATICAS ESPECÍFICAS Microbiología de chacinados y quesos

Tandil, 26 y 27 de abril de 2018

Destinatarios

Profesionales, docentes, técnicos y estudiantes avanzados (4 y 5 año). Ingenieros Químicos, Ingenieros, Veterinarios, Bioquímicos, Químicos, Microbiólogos, Biotecnólogos, Enólogos y otras carreras afines a la temática.

Contenido temático

- Microbiología de chacinados y quesos
- Utilización de microorganismos en la elaboración de alimentos
- Seguridad alimentaria

Disertantes

Dra. Mónica Sparo
Dra. Rocío Colello
Vet. Mauricio Díaz
Vet. Guillermo Oliverio
Juana Echazarreta
Dr. Gerardo Leotta
Dra. Patricia Burns
Lic. Ayelen Barraza
Vet. Anahí Tabera
Dra. Julieta Bruschi
Ing. Marcelo Abelando
Vet. Paula Martínez
Raúl Mastrangelo

Modalidad

Presencial. Se presentarán ponencias a cargo de profesionales referentes en cada tema. Se realizarán exposiciones orales con apoyo audiovisual.

Certificado

De asistencia o asistencia y presentación de poster.

Fecha y hora

Jornada: jueves 26 y viernes 27 de abril de 2018
8:30 a 12:30 y 14:00 a 18:00 h

Lugar

Campus Universitario. Facultad Ciencias Veterinarias
UNCPBA- Tandil

Organiza

DAMyC/AAM y Fac Cs Veterinarias-UNCPBA

Comité Organizador

Presidente: Nora Lía Padola
Vicepresidente 1º: Analía Etcheverría
Vicepresidente 2º: Rocío Colello
Secretario General: Julieta Bruschi
Secretaria Comité Científico: Anahí Tabera
Finanzas y Extensión: Cecilia Andere
Prensa y Difusión: Pablo Sanzano
Coordinación: Miguel Penna

Comité Científico

Vet. Anahí Tabera
Dra. Julieta Bruschi
Dra. Paula Lucchesi
Dra. Alejandra Kruger
Lic. Jimena Cadona
Lic. Juliana Gonzalez
Dra. Mariel Sanso
Dra. Ana Bustamante
Dr. Daniel Fernández

PRIMER DÍA (26/04): MICROBIOLOGÍA DE CHACINADOS

9:00 a 9:45 h.

- ✓ **Riesgo microbiológico asociado al consumo de chacinados y quesos.** Dra Mónica Sparo- Escuela de Ciencias de la Salud- UNCPBA.

10:00 a 11:30 h.

- ✓ **Detección de microorganismos desde la granja a la mesa.** Dra. Rocío Colello Departamentos SAMP- Tecnología de los Alimentos- Fac. Ciencias Veterinarias-CIVETAN- UNCPBA.
- ✓ **Tecnología de barreras en la elaboración de chacinados.** Vet. Mauricio Díaz Departamento Tecnología de los Alimentos-Fac. Ciencias Veterinarias – UNCPBA.
- ✓ **Análisis microbiológicos en empresa de chacinados de la zona.** Vet. Guillermo Oliverio. Responsable control calidad Frigorífico Cagnoli.

13:30 a 14:30 h. Presentación de Posters

15:00 a 17:00 h.

- ✓ **Innovación de starter en la elaboración de chacinados.** CHR HANSEN).
- ✓ **Presentación de la experiencia de Denominación de origen Salame de Tandil (DOT).** Juana Echazarreta.
- ✓ **Normativas microbiológicas vigentes.** Dr. Gerardo Leotta. Instituto de Genética Veterinaria “Ing Fernando Noel Dulout” – CONICET-La Plata.

Degustación Salamines Regionales

SEGUNDO DÍA (27/04): MICROBIOLOGÍA DE QUESOS

9:00 a 9:45 h.

- ✓ **Utilización de bacterias ácido lácticas en la elaboración de quesos.** Dra. Patricia Burns. Instituto de Lactología Industrial- FIQ- CONICET- Santa Fe.

10:00 a 11:30 h.

- ✓ **Buenas prácticas de manufactura para el aseguramiento de la inocuidad.** Lic. Ayelen Barraza. Coordinadora del Cluster Quesero Tandil y asesora en queserías.
- ✓ **Importancia de la calidad microbiológica del agua en la industria.** Vet. Anahí Tabera. Departamento Tecnología de los Alimentos-Fac. Ciencias Veterinarias – UNCPBA.
- ✓ **Importancia del laboratorio de calidad de leche como herramienta de monitoreo y control.** Dra. Julieta Bruschi. Departamento Tecnología de los Alimentos-Fac Ciencias Veterinarias – UNCPBA.

13:30 a 14:30 h. Presentación de Posters

15:00 a 17:00 h.

- ✓ **Aplicación de microorganismos en la elaboración de quesos.** Ing. Marcelo Abelando (CHR HANSEN).
- ✓ **Importancia diagnóstica de microorganismos en leche cruda y deterioro de la materia prima.** Vet. Paula Martínez. Asesora de calidad de leche en producción primaria.
- ✓ **Presentación de la experiencia del Cluster Quesero Tandil.** Raúl Mastrangelo. Presidente Cluster Quesero Tandil.

Degustación Quesos Regionales