

III JORNADAS SOBRE TEMÁTICAS ESPECÍFICAS DE CUYO

Mendoza 27, 28 y 29 de Junio de 2018

APTITUD MICROBIOLOGÍA DE CONSERVAS, VINOS Y HORTALIZAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS

ORGANIZAN: Asociación Argentina Microbiología Filial Cuyo y DAMyC – AAM

AVALAN: Facultad de Ciencias Agrarias – UNCUYO, INTI, INTA, CIATI

COMITÉ ORGANIZADOR: Lic. María Laura Sánchez, Bqca. Silvina Farrando, Lic. Marcela Bernardi, Dr. Gerardo Leotta, Lic. Mario Francica, Dra. Mariana Combina, Lic. Cecilia Espejo

DIRIGIDO A: Bromatólogos, Microbiólogos, Infectólogos, Bioquímicos, Tecnólogos de alimentos y afines. Enólogos y Licenciados en Enología. Alumnos de las carreras mencionadas.

CUPO mínimo: 50 personas

SEDE: Facultad de Ciencias Agrarias. Almirante Brown 500. Chacras de Coria. Mendoza.

INFORMES E INSCRIPCIÓN: *on line* E-mail: registro@aam.org.ar ;
inscripcionesfilialcuyo@gmail.com

Asociación Argentina de Microbiología (AAM).

Dean Funes 472 (C1214AAD) Ciudad de Buenos Aires, Tel. (54-11) 4932-8948 / 8858

ARANCELES

INSCRIPCIÓN JORNADAS (28 y 29 DE JUNIO)

Socio AAM: \$ 400

No socio AAM: \$ 800

Estudiante de grado socio AAM: \$ 200

Estudiante de grado no socio AAM: \$ 400

INSCRIPCIÓN A CURSO PREJORNADA Y JORNADAS (27, 28 y 29 DE JUNIO)

Socio AAM: \$ 600

No socio AAM: \$ 1200

Estudiante de grado socio AAM: \$ 300

Estudiante de grado no socio AAM: \$600

**CRONOGRAMA III JORNADA SOBRE TEMÁTICAS ESPECÍFICAS DE LA REGIÓN CUYO.
Aptitud microbiología de conservas, vinos y hortalizas mínimamente procesadas.**

Jueves 28 de Junio: Alimentos envasados herméticamente y concentrados.

Horario	Contenidos	Disertantes
8.00 - 9.00	Acreditación	
9.00 - 9.15	Presentación de las Jornadas	
9.15 -11.15	Alimentos envasados herméticamente: causas de la no esterilidad	Ing. Carlos Hens (TETRA Co)
11.15 –11.45	Coffee break	
11.45 –12.30	Microbiología de jugos de uva concentrados	Dra. Cecilia Rojo (CONICET – INTA)
12.30 –12.45	Preguntas abiertas	
12.45 –13.45	Almuerzo Libre	
13.45 –15.00	Controles de proceso y producto terminado	Brom. Paula González (MOLTO S.A)
15.00 –16.00	Botulismo alimentario. Casos regionales	Dra. Patricia Caballero (FCM– UNCUYO)
16.00 –16.30	CONAL. Situación actual	Brom. Daniel Rabino (Responsable Dto. de Higiene de los Alimentos– Mendoza)
16.30 –17.00	AAM Filial Cuyo, DAMyC	Dr. Gerardo Leotta (CONICET)
17.00 –17.15	Preguntas abiertas	

Viernes 29 de Junio: Vinos y hortalizas mínimamente procesadas.

Horario	Contenidos	Disertantes
9.00 -10.00	Vinos Microorganismos alteradores. Estrategias de prevención	Dra. Mariana Combina (INTA– CONICET)
10.00 -11.00	¿Cómo establecer parámetros microbiológicos en bodega?	Lic. Santiago Palero (Bga. FCA-UNCUYO)
11.00 -11.15	Coffee break	
11.15 -12.00	Métodos rápidos para la detección de microorganismos en vinos y mostos	Dr. Juan Oteiza (CIATI)
12.00 -12.45	Selección y mejoramiento de levaduras enológicas	Lic. M.Laura Sánchez (FCA – UNCUYO)
12.45 -13.15	Soluciones enológicas a problemas microbiológicos	Lic. Santiago Palero (Bga. FCA-UNCUYO)
13.15 -13.30	Preguntas abiertas	
13.30 -15.00	Almuerzo Libre	
15.00 -15.45	Aptitud microbiológicas de frutas y hortalizas mínimamente procesadas	Bqca. Silvina Farrando (FCA – UNCUYO)
15.45 -17.00	Red de Seguridad Alimentaria (CONICET): ejemplo de evaluación de riesgo en Argentina.	Dr. Gerardo Leotta (CONICET) Dr. Carlos Van Gelderen (Directorio CONICET)
17.00-17.15	Cierre de la Jornadas	