



WEBINAR “ALIMENTOS FERMENTADOS: DERRIBANDO MITOS”

PROGRAMA

JUEVES 26 DE OCTUBRE

18:00 hs. - **“Calidad e inocuidad de los alimentos fermentados”**

Dr. Juan Oteiza (CIATI, Argentina)

18:20 hs. - **“Kefir: ¿qué sabemos hoy de esta bebida fermentada tradicional?”**

Dra. Graciela Garrote (CIDCA, CONICET, Argentina)

18:40 hs. - **“Fermentados: chucrut. Proceso, características normales y alteraciones. Microbiología actuante CAA.”**

Brom. Javier Segui. Productor de vegetales fermentados (Provincia de Mendoza)

19:10 hs. - **“Kombuchas argentinas: del productor al laboratorio”**

Dra. Lucía Alvarez. (CRELTEC, IPATEC, CONICET-UNCo)

19:40 - 20:00 hs. - RONDA DE PREGUNTAS

VIERNES 27 DE OCTUBRE

18:00 hs. - **“Microbiota intestinal y alimentos fermentados: ¿Qué podemos esperar?”**

Dr. Gabriel Vinderola (INLAIN-CONICET, UNL, Argentina)

18:20 hs. - **“Elaboración artesanal de kefir: mi experiencia”**

Prof. Marianella Verino Adet (Prof. Educación Física y Emprendedora-Salta)

18:40 hs. - **“Bravía Kombucha, su experiencia y desafíos”**

María Rocío Naveiro y María Pía Galimi. Bravía (Elaboradoras de Kombucha en Mar del Plata)

19:10 hs. - **“Alimentos fermentados en la cotidianidad”**

Martin Russo. Cocinero y maestro fermentista. Empresa la Fermentaduría (Buenos Aires)

19:40 - 20:00 hs. - RONDA DE PREGUNTAS