



Jornadas Virtuales Temáticas

Microbiología de las cervezas artesanales

Organizan: División de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, Filaial Cuyo y Filaial NOA de la Asociación Argentina de Microbiología.

Coordinan: Carina Audisio, Alfonsina Moavro, Silvina Farrando, Mario Francica, Valeria Chimeno y María Laura Sánchez.

Destinado a: Microbiólogos de Alimentos, Licenciados en Bromatología, Licenciados en Ciencias y Tecnología de Alimentos, Ingenieros en Alimentos y alumnos de los últimos años de las mencionadas carreras. Elaboradores artesanales y público en general

Modalidad: on line, mediada por tecnología. Charlas brindadas por expertos en el tema y se ofrecerá un espacio moderado para la instancia de preguntas.

Fecha: 1 y 2 de octubre de 2020

Informes: damyc@aam.org.ar e **inscripción:** registro@aam.org.ar

Aranceles:

SOCIO AAM: \$ 1000 NO SOCIO: \$ 2000
ESTUDIANTE SOCIO: \$ 500 ESTUDIANTE NO SOCIO: \$ 1000
SOCIO DE SOCIEDAD CON CONVENIO: \$ 1000

Programa:

Jueves 1 de octubre

17.00 h: Dr. Diego Libkind (IPATEC, CONICET-UNCO).

“Estrategias del control de calidad en las fábricas de cervezas artesanales”

18.00 h: Dra. Clara Bruzone y Lic. Julieta Burini (IPATEC, CONICET-UNCO).

“Microbrew.ar, un aliado para la reutilización de levaduras cerveceras”

19.00 h: Mg. Anahí Cuellas (UNQ).

“Presentación de la Diplomatura de Extensión en Elaboración de Cerveza Artesanal de la UNQ”

19.30 h: Ronda de preguntas

20.30 h: Cierre de la jornada

Viernes 2 de octubre

17.00 h: Dr. Diego Perrotta (Fermentis)

“Condiciones para el óptimo desarrollo de las levaduras en la fermentación de cerveza artesanal”

18.00 h: Dr. Marcelo Cerdan (Fermentis)

“Fermentaciones no tradicionales en cerveza artesanal”

19.00 h: Lic. Fernando Guillot (Cervecería Aldea Gala)

“El re uso de las levaduras en la fermentación alcohólica de cervezas”

20.00 h: Ronda de preguntas con todos los expositores

21.00 h: Cierre de jornadas.