

XI JORNADAS

de CIENCIA Y TECNOLOGÍA

C&A de carnes & alimentos

21 al 23 de MAYO de 2019

Centro de Conferencias Intendencia de Montevideo

Martes 21 de Mayo		Martes 21 de Mayo	
08:45 hs.	ACTO DE APERTURA		SEMINARIO DE CERVEZA ARTESANAL
08:50 hs.	Control de la oferta de alimentos sin agregado de sal en empresas alimentarias. (Resolución N°4257/18) <i>Lic. en Nutrición Silvana Armand - Ugon (IMM), Andrea Dellaqua (IMM) y Q.F. Sebastián Mondutey (IMM).</i>	13:30 hs.	Habilitación de empresas elaboradoras de cerveza artesanal. <i>Quím. Guzmán Reyes (IMM).</i>
09:30 hs.	Distribución y transporte de alimentos. (Modificación de la Resolución 1000/96). <i>Quím. Matías Cuello (IMM).</i>	14:00 hs.	Registro de cervezas artesanales. <i>Ing. Alim. Antonella Roascio (IMM).</i>
09:50 hs.	Requisitos para la habilitación de locales elaboradores y expendedores de productos libres de gluten. Avances en la implementación del Dec.149/018. <i>Ing. Alim. Carolina Paroli (IMM).</i>	14:25 hs.	Marketing en cerveza artesanal. <i>Diego Masiero (Brasil).</i>
10:15 hs.	Perfil lipídico en alimentos. <i>Ing. Quím. Fátima Herrera (IMM), Licenciada Mónica Guido (IMM).</i>	15:10 hs.	BREAK
10:40 hs.	BREAK	15:40 hs.	Buenas prácticas de manufactura. Buenas prácticas de higiene y mejora continua. <i>Dra. Mónica Bertacchi, Dra. Daniela Marteletti y Dr. Eduardo Galagorri.</i>
11:00 hs.	Implementación de la nueva reglamentación para la habilitación de empresas móviles de preparación y servicio de alimentos (Food trucks). <i>Dra. Patricia Correa Luna (IMM).</i>	16:30 hs.	Mesa Redonda: Situación y desafíos de la cerveza artesanal en Uruguay. Moderador: <i>Dr. Eduardo Galagorri.</i>
11:30 hs.	Relevamiento de compuestos polares en aceites de fritura de locales alimentarios en el departamento de Montevideo. <i>Ing. Quím. Eduardo Martelletti (IMM).</i>		Actualización de normativas de cerveza artesanal en la región. <i>Dra. Giselda Bigeon. (Universidad de La Plata - Argentina).</i>
12:00 hs.	RECESO		Elaboración de cerveza artesanal. <i>Matthew Chambert (Cervecería Volcánica).</i>
			Resumen de resultados de análisis microbiológicos en cervezas artesanales en Uruguay. <i>Viviana Eraldi (Lab. Beltrán Zunino).</i>
			Perfil del agua en la elaboración de cerveza artesanal. <i>Dario Soares (Lab. Industrial Montevideo).</i>
Miércoles 22 de Mayo		Jueves 23 de Mayo	
08:50 hs.	Envases Plásticos en contacto con alimentos, análisis y ensayos según Regulación MERCOSUR. <i>Q.F. Andrés Venturini (LATU).</i>	08:50 hs.	Bioprotección en la Industria Cárnica. <i>Santiago Sentana. (Argentina - Chr Hansen - Nortedur).</i>
09:15 hs.	Procesos de fabricación de reestructurados. <i>Téc. Xavier Ulldemolins Sarret (España - ITEPA).</i>	09:20 hs.	Análisis de patógenos en alimentos. <i>Ing. Quím. Luis Henrique Da Costa (Brasil - MediQ).</i>
10:00 hs.	Aplicación de tecnologías para monitoreo de higiene. <i>Ing. Quím. Luis Henrique Da Costa (Brasil - MediQ).</i>	10:00 hs.	Preponderancia de un nivel sólido de bienestar animal para el futuro del mercado Koshér. <i>Felipe Kleiman (Consultor - Brasil).</i>
10:40 hs.	BREAK	11:00 hs.	BREAK
11:00 hs.	Mesa Redonda: Gastronomía en Uruguay. <i>Chef Phillip Berzins, Chef Gabriel Coquel, Nilson Viazzo, Chef Aldo Cauteruccio.</i>	11:30 hs.	Intervenciones químicas y físicas para reducir STEC en carne bovina. <i>Dr. Gerardo Leotta (CONICET - Argentina).</i>
12:00 hs.	Innovación en la esterilización de cuchillos en la industria alimentaria. <i>Dra. Matilde Soubes, Ing. Quím. Raúl García e Ing. Quím. Oreste Dalla Rizza. (ITP).</i>	12:30 hs.	RECESO
12:30 hs.	RECESO	14:00 hs.	Mesa redonda: Actualización en Grasas y aceites. Moderadora: <i>Dra. Yenny Pinchak.</i>
14:00 hs.	Mesa Redonda: Floraciones algales nocivas en el agua. Moderadora: <i>Dra. Dinorah Medina.</i>		Oleogeles: una alternativa a las grasas trans. <i>Dr. Bruno Irigaray (UDELAR).</i>
	Marea roja, marea amarilla y cianobacteria. <i>Nelson Mazzeo (UDELAR), Dra. Silvia Méndez (DINARA).</i>		Avances en la reglamentación de grasa vacuna. Requisitos para el transporte a granel de las grasas y aceites comestibles. <i>Q.F. Selva Pombo Álvarez (UDELAR).</i>
	Bioacumulación de Microcistina – LR en tarariras del embalse Rincón del Bonete y su riesgo potencial para la salud humana. <i>Q.F. MSc. Macarena Simoens (LATU).</i>		¿Cómo funciona un panel de jueces sensoriales en aceite de oliva virgen? <i>Dra. Ana Claudia Elis (UDELAR).</i>
15:30 hs.	Control Microbiológico Ambiental. <i>Sergio Ledesma (Argentina - ELECO).</i>		Factores de la calidad en el aceite de oliva virgen extra y su vinculación con la realidad nacional. <i>Ing. Quím. Isabel Mazzucchelli (Finca Babieca).</i>
16:00 hs.	BREAK		Homenaje a la Dra. María Antonia Grompone
16:30 hs.	Mesa Redonda: Evaluación de riesgo de listeriosis por consumo de chacinados. Moderadora: <i>Dra. Mónica Bertacchi PhD. Dr. Gerardo Leotta (CONICET - Argentina), Dra. Silvia Villar, Dr. Luis Repiso.</i>	16:30 hs.	BREAK
		17:00 hs.	Mesa Redonda: Situación de los mercados de carne. Moderador: <i>Dr. Gustavo Rossi (MGAP). Ing. Agr. Fernando Gil (INAC), Daniel Belerati (CIF).</i>
		18:00 hs.	ACTO DE CLAUSURA BRINDIS FINAL



Profesionales \$ 2300
Estudiantes \$ 1900.-

INSCRIPCIONES en
AbitabNet
Nº de cuenta 3152 Jornadas

CONTACTOS:

www.revistacya.com.uy

 revistacya@netgate.com.uy

 www.facebook.com/revistacya

 www.twitter.com/revistacya

 jornadascienciaytecnologia@gmail.com