Martes 21 de Mayo

08:45 hs. **ACTO DE APERTURA**

08:50 hs. Control de la oferta de alimentos sin agregado de sal en empresas alimentarias. (Resolución Nº4257/18) *Lic. en Nutrición Silvana Armand - Ugon (IMM), Andrea Dellaqua (IMM) y Q.F. Sebastián Mondutey (IMM).*

09:30 hs. Distribución y transporte de alimentos. (Modificación de la Resolución 1000/96). *Quím. Matías Cuello (IMM).*

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. *Ing. Alim. Carolina Paroli (IMM).*

10:15 hs. Perfil lipídico en alimentos. *Ing. Quím. Fátima Herrera (IMM), Licenciada Mónica Guido (IMM).*

10:40 hs. **BREAK**

11:00 hs. Implementación de la nueva reglamentación para la habilitación de empresas móviles de preparación y servicio de alimentos (Food trucks). *Dra. Patricia Correa Luna (IMM).*

11:30 hs. Relevamiento de compuestos polares en aceites de fritura de locales alimentarios en el departamento de Montevideo. *Ing. Quím. Eduardo Martelletti (IMM).*

12:00 hs. **RECESO**

Martes 21 de Mayo

SEMINARIO DE CERVEZA ARTESANAL

13:30 hs. Habilitación de empresas elaboradoras de cerveza artesanal. *Quím. Guzmán Reyes (IMM).*

14:00 hs. Registro de cervezas artesanales. *Ing. Alim. Antonella Roascio (IMM).*

14:25 hs. Marketing en cerveza artesanal. *Diego Masiero (Brasil).*

15:10 hs. **BREAK**

15:40 hs. Buenas prácticas de manufactura. Buenas prácticas de higiene y mejora continua. *Dra. Mónica Bertacchi, Dra. Daniela Marteletti y Dr. Eduardo Galagorri.*

16:30 hs. Mesa Redonda: Situación y desafíos de la cerveza artesanal en Uruguay.
Moderador: *Dr. Eduardo Galagorri.*

Actualización de normativas de cerveza artesanal en la región. *Dra. Giselda Bigeon. (Universidad de La Plata - Argentina).*

Elaboración de cerveza artesanal. *Matthiew Chambert (Cervecería Volcánica).*

Resumen de resultados de análisis microbiológicos en cervezas artesanales en Uruguay. *Viviana Eraldi (Lab. Beltrán Zunino).*

Perfil del agua en la elaboración de cerveza artesanal. *Darío Soares (Lab. Industrial Montevideo).*

Miércoles 22 de Mayo

08:50 hs. Envases Plásticos en contacto con alimentos, análisis y ensayos según Regulación MERCOSUR. *Q.F. Andrés Venturini (LATU).*

09:15 hs. Procesos de fabricación de reestructurados. *Téc. Xavier Ulldemolins Sarret (España - ITEPA).*

10.00 hs. Aplicación de tecnologías para monitoreo de higiene. *Ing. Quím. Luis Henrique Da Costa (Brasil - MediQ).*

10. 40 hs. **BREAK**

11.00 hs. Mesa Redonda: Gastronomía en Uruguay. *Chef Philip Berstein, Chef Gabriel Coquel, Nilson Viazzo, Chef Aldo Cauteruccio.*

12:00 hs. Innovación en la esterilización de cuchillos en la industria alimentaria. *Dra. Matilde Soubes, Ing. Quím. Raúl García e Ing. Quím. Oreste Dalla Rizza. (ITP).*

12:30 hs. **RECESO**

14:00 hs. Mesa Redonda: Floraciones algales nocivas en el agua.

Marea roja, marea amarilla y cianobacteria. *Nelson Mazzeo (UDELAR), Dra. Silvia Méndez (DINARA).*

Bioacumulación de Microcistina – LR en tarariras del embalse Rincón del Bonete y su riesgo potencial para la salud humana. *Q.F. MSc. Macarena Simoens (LATU).*

15:30 hs. Control Microbiológico Ambiental. *Sergio Ledesma (Argentina - ELECO).*

16:00 hs. **BREAK**

16:30 hs. Mesa Redonda: Evaluación de riesgo de listeriosis por consumo de chacinados.
Moderadora: *Dra. Mónica Bertacchi PhD.*
Dr. Gerardo Leotta (CONICET - Argentina), Dra. Silvia Villar, Dr. Luis Repiso, MSc. Silvia Vázquez (IMM).

Jueves 23 de Mayo

08:50 hs. Bioprotección en la Industria Cárnica. *Santiago Sentana. (Argentina - Chr Hansen - Nortesur).*

09:20 hs. Análisis de patógenos en alimentos. *Ing. Quím. Luis Henrique Da Costa (Brasil - MediQ).*

10:00 hs. Preponderancia de un nivel sólido de bienestar animal para el futuro del mercado Kosher. *Felipe Kleiman (Consultor - Brasil).*

11:00 hs. **BREAK**

11:30 hs. Intervenciones químicas y físicas para reducir STEC en carne bovina. *Dr. Gerardo Leotta (CONICET - Argentina).*

12:30 hs. **RECESO**

14:00 hs. Mesa redonda: Actualización en Grasas y aceites.
Moderadora: *Dra. Yenny Pinchak.*

Oleogeles: una alternativa a las grasas trans. *Dr. Bruno Irigaray (UDELAR).*

Avances en la reglamentación de grasa vacuna. Requisitos para el transporte a granel de las grasas y aceites comestibles. *Q.F. Selva Pombo Álvarez (UDELAR).*

¿Cómo funciona un panel de jueces sensoriales en aceite de oliva virgen? *Dra. Ana Claudia Elis (UDELAR).*

Factores de la calidad en el aceite de oliva virgen extra y su vinculación con la realidad nacional. *Ing. Quím. Isabel Mazzucchelli (Finca Babieca).*

Homenaje a la Dra. María Antonia Grompone

16:30 hs. **BREAK**

17:00 hs. Mesa Redonda: Situación de los mercados de carne.
Moderador: *Dr. Gustavo Rossi (MGAP).*
Ing. Agr. Fernando Gil (INAC), Daniel Belerati (CIF).

18:00 hs. **ACTO DE CLAUSURA**
BRINDIS FINAL