

FORO *sobre la* INDUSTRIA *del* ALIMENTO *2018*

Jueves 6 de septiembre de 2018

Centro Cultural Roberto Fontanarrosa
San Martín 1080 • Rosario, Argentina

Programa de Actividades

8.30 hs. • ACREDITACIÓN

9.00 hs. • APERTURA DEL FORO

9.15 hs. • AUTORIDADES MUNICIPALES Y PROVINCIALES

10.15 hs. a 10.45 hs. • CHARLA INAUGURAL

El futuro de la producción mundial de alimentos: implicancias para Argentina y la región

- *Recursos Naturales, Cadenas de Valor y Desarrollo Económico; implicancias para el sector alimentos*

Prof. Dr. Andrés López
CONICET/IIEP UBA, CENIT

CAFE

11.30 hs. a 13.00 hs. • PANEL I

La Innovación como visión de las empresas locales

- *Molecular Farming - Producción innovadora de enzimas para la industria de los alimentos*

Ing. Martín Salinas
Gerente de Procesos e Ingeniería Bioceres S.A.

- *Tecnología 4.0 en la Industria Alimenticia*

Graciela Altomonte de Alabarce
Directora de Establecimiento La Cumbre S.A. / Pampa Global Trade S.A.

- *Emprender un Desafío*

Juan Pablo Ferretti
Establecimiento Fin Del Mundo S.A

13.00 hs. • PRESENTACIÓN DE POSTERS

Espacio de visibilización y diálogo sobre trabajos de investigación y/o experiencias de extensión realizados en Rosario y su Región por diversas instituciones de formación y capacitación

15.00 hs. a 16.30 hs. • PANEL II

El "Boom" de la cerveza artesanal en la Argentina

- *Ciencia y Cerveza en Argentina: experiencia IPATEC*

Dra. Andrea Trochine
Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geambientales (IPATEC) - CONICET-UNCO

- *Requisitos Legales para Garantizar la inocuidad en la producción de cerveza artesanal*

Med. Vet. Eduardo Di Franco
Departamento Auditoría Instituto del Alimento MR

- *Desarrollo del sector cervecero en Rosario*

Lic. Martín Carrillo
Titular de la firma Tres Ideas SRL Cerveza VOLK y vicepresidente de la Cámara Rosarina de Cerveza Artesanal (CRAC)

- *El rol de las instituciones en el fomento del sector cervecero local: experiencias CONICET - INTI*

Lic. Cristian Vurcharchuc - CCT Rosario - CONICET
Lic. María Eugenia Pedrido - INTI Rosario

16.40 hs. a 17.40 hs. • PANEL III

Qué significa agregar valor en la producción láctea y su cadena

- *Aprovechamiento del lactosuero: proyecto Ecosuero con valor agregado*

Ing. Joselina Karlen - Dra. Roxana Páez
INTI Lácteos Rafaela

- *Incorporación de nuevas tecnologías al proceso de producción y envasado de subproductos*

Departamento calidad COTAR

18.00 hs. • CHARLA DE CIERRE

- *Logros y Desafíos de la Integración en Cadenas de Valor de Alimentos y Bebidas*

Ing. Agr. Mercedes Nimo
Directora Nacional de Alimentos y Bebidas Ministerio de Agroindustria de la Nación

COORGANIZADORES:



ORGANIZADORES:

