

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

Programa de Actividades

8.30 hs. • ACREDITACIÓN

9.00 hs. • APERTURA DEL FORO

9.15 hs. • AUTORIDADES MUNICIPALES Y PROVINCIALES

10.15 hs. • PANEL I

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

- **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

CAFE

12.15 hs. • PANEL II

La Innovación como visión de las empresas locales

- **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

Jueves 6 de septiembre de 2018

Centro Cultural Roberto Fontanarrosa
San Martín 1080 • Rosario, Argentina

15.00 hs. • PANEL III

El "Boom" de la cerveza artesanal en la Argentina

- **Ciencia y cerveza en Argentina: experiencia**

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**

Ing. Nicolás Paz
Departamento Auditoría Instituto del Alimento MR

- **Desarrollo del sector cervecero en Rosario**

Lic. Martin 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. • PANEL IV

Qué significa agregar valor en la producción láctea y su cadena

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

Lic. Erica Schmidt
Coordinadora la Unidad Técnica de Asistencia Tecnológica y Desarrollos de INTI Lácteos Rafaela

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

Departamento calidad COTAR

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

Ing. Martin Salinas
Gerente de Procesos e Ingeniería Bioceros SA

CIERRE

A cargo de los organizadores y autoridades

ORGANIZADORES:

Rosario =



COORGANIZADORES:



UNR Universidad Nacional de Rosario