

La miel y sus infinitas versiones: el Valle de Uco vivirá el II Encuentro de Bebidas a base del alimento

19 mayo, 2021



Será en el INTA de La Consulta de forma semipresencial.

Este próximo viernes 21 y sábado 22 de mayo, se llevará a cabo el II Encuentro de Elaboración de Bebidas Fermentadas a base de Miel en Valle de Uco.

Las jornadas tienen como objetivo el fortalecimiento del sector de elaboradores de bebidas fermentadas a base de miel. Además, se espera que haya un importante intercambio de conocimientos, y que se logre hacer análisis físico – químicos de bebidas fermentadas a base de miel para poder aprender más sobre la caracterización sensorial.

Este evento enmarcado en la Semana de la Miel será

semipresencial: solamente 20 productores podrán estar presentes en el INTA de La Consulta, y el resto podrá seguir las etapas de forma online.

Gina Marini, licenciada en biología en comunicación con *El Cuco Digital* contó que hay elaboradores de otras partes de la provincia y el país que han enviado sus bebidas fermentadas a base de miel para que sean degustadas por un jurado compuesto por elaboradores, enólogos, ingenieros y personas relacionadas al sector.

Por otro lado, Marini agregó que quienes quieran seguir la transmisión pueden hacerlo por los siguientes link.

DÍA VIERNES

DÍA SÁBADO

Interesados en asistir de forma presencial inscribirse [aquí](#).

Programa

Viernes 21 de Mayo de 2021. MARCO TEÓRICO. Modalidad Online

10:00 hs Apertura del taller a cargo del director de la EEA INTA La Consulta. Ing. Agr. Daniel Pizzolato

Presentación de “Bebidas fermentadas a base de miel”. A cargo del Ing. Agr. Horacio Peinado de Cambio Rural II.

10:20 – 11:00 hs. Perfil del Elaborador. A cargo de la Lic. Gina Marini de INTA.

11:00 – 11:50 hs. Caracterización y degustación de mieles. A cargo de la Lic. Florencia Greco de INTI.

11:50 – 12:40 hs. Levaduras para bebidas fermentadas a base de miel. Experiencias. A cargo del Ing. Diego Calderón de MAGYP y el Dr. Ariel Massera de INTA.

12:40 – 13:10 hs. Presentación de resultados Físico –

químicos de bebidas fermentadas a base de miel. A cargo del Ing. Agr. Horacio Peinado de Cambio rural II.

14:30 – 16:00 hs. Ponencias de Elaboradores de bebidas fermentadas a base de miel.

Sábado 22 de Mayo de 2021. Práctica. Semi – Presencial

10:00 – 12:30 hs. Degustación de bebidas fermentadas a base de miel. A cargo del Ing. Agr. Horacio Peinado de CRII y la Lic. Gina Marini de INTA.

12:30 – 13:30 hs. Puesta en común y cierre.

13:30 hs. Almuerzo.