

III Encuentro de Elaboración de Bebidas Fermentadas a base de Miel

Objetivos

- Fortalecer el sector de elaboradores de bebidas fermentadas a base de miel.
- Intercambio de conocimientos.
- Caracterización y análisis sensorial de bebidas fermentadas a base de miel.

Programa del Encuentro Día 1

Viernes 12 de Mayo de 2023. MARCO TEÓRICO – Charlas y exposiciones

Lugar: Centro de Congresos y Exposiciones “Carlos Alonso”, Leandro N. Alem 745, Tunuyán, Mendoza

- **10:00 hs** Apertura del taller a cargo de Autoridades.
- **10:15 – 11:00 hs.** Presentación de “Bebidas fermentadas a base de miel”. A cargo del Grupo de Cambio Rural II. Hidromieles Argentinas. Experiencia anual cómo grupo de CR II. Objetivos y metas del grupo
- **11:00 – 11:45 hs..** 1° Charla: *Análisis sensorial: una herramienta objetiva para evaluar alimentos y bebidas.* A cargo del Ing. Santiago Sari y el Dr. Martín Fanzone de la EEA INTA Mendoza
- **11:45 – 12:30 hs.** 2° Charla: *Cata de miel usada como materia prima para elaboración de hidromieles.* A cargo de la Lic. María Florencia Greco de INTI.
- **12:30 – 13:00 hs.** Presentación del Manual de Elaboración de bebidas fermentadas a base de miel. A cargo de la Lic. Gina Marini y el Dr. Ariel Massera de INTA y el Ing. Agr. Horacio Peinado de Cambio Rural. Puesta en común.
- **13:00 – 14:00 hs.** Almuerzo.
- **14:00 – 16:30 hs.** Presentación de experiencias de Integrantes del grupo de Hidromieles Argentinas.
- **16:30.** Cierre de la Jornada.

III Encuentro de Elaboradores de Bebidas fermentadas a base de miel. Hidromieles Argentinas.

Mendoza, Valle de UCO. 12 y 13 de Mayo 2023

Programa del Encuentro Día 2

Sábado 13 de Mayo de 2023. Cata de hidromieles

 Lugar: Centro de Congresos y Exposiciones "Carlos Alonso", Leandro N. Alem 745, Tunuyán, Mendoza

Costo: \$2000

Cupos Limitados: 80 lugares

Sorteo kit de elaboración cerveza Honey de Empresa Malba

- **9.30 hs – 13.00hs.** Degustación Técnica de bebidas fermentadas a base de miel a cargo de Técnicos del INTA y Elaboradores de Bebidas fermentadas a base de miel.

 Lugar: Plaza General San Martín del departamento de Tunuyán, Mendoza

- **15:30 – 21:00 hs.** **Patio de degustación y comidas.**
Degustación de bebidas fermentadas a base de miel
Puesta en común y cierre.

Fin del Encuentro



III Encuentro de Elaboradores de Bebidas fermentadas a base de miel. Hidromieles
Argentinas.

Mendoza, Valle de UCO. 12 y 13 de Mayo 2023
