

CURSO de POSGRADO

# Tecnología de las Bebidas Alcohólicas

 31 de mayo  
y 1.º de junio

 zoom

[> más info](#)

Participá de estas 2 jornadas intensivas que abordan las principales características de la vitivinicultura nacional y europea, datos actualizados sobre la producción de bebidas fermentadas y destiladas, y la relación entre la calidad del producto y la fuente de materias primas, como resultado de procesos agrotecnológicos e industriales.

## DOCENTES



### Lic. Roberto Zironi

Lic. en Ciencias Agrarias. Investigador en el área de la microbiología enológica y en tecnologías aplicadas a industrias de la fermentación. Director de la Licenciatura Magistral Interuniversitaria en Vitivinicultura, Enología y Mercados Vitivinícolas entre las Universidades de Padova, Verona y Udine. Miembro de la Academia Italiana de la Uva y del Vino.



### Ing. Antonio Aguinaga

Ingeniero agrónomo (UNLP). Mgter. en Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Sur. Doctor en Agronomía (Univ. Nacional del Sur). Hasta 2022, fue gerente regional de Investigación y Desarrollo de South America Zone para Anheuser-Busch InBev. Actualmente se desempeña como asesor privado.



### Ing. Alejandro Hugo Marianetti

Ingeniero agrónomo (Univ. Nacional de Cuyo). Se desempeña en el Instituto Nacional de Vitivinicultura. Coordinador del Programa Calidad y Trazabilidad en Vinos.



### Lic. Horacio Ezequiel Martinez

Lic. en Tecnología de los Alimentos (UCA). Jefe de planta en Agroindustria Tres Arroyos S. A., donde es responsable de producción y calidad, y de coordinación de operaciones logísticas. También, se dedica al emprendimiento Biero Pampa Cerveza Artesanal, en áreas de fabricación y comercialización. Se desempeñó por 10 años en Cervecería y Maltería Quilmes.



### Lic. Sebastián Prieto

Lic. en Enología e Industrias Frutihortícolas (Univ. Juan Agustín Maza). Se desempeña en el Departamento de Estudios Enológicos y Sensoriales en el Instituto Nacional de Vitivinicultura.



### Verónica Tomaghelli

Especialista en whisky. Creadora del primer curso en la Argentina (nacido en 2005) para principiantes y avanzados en las técnicas de cata y análisis sensorial del whisky y otros destilados.

Docente y responsable del área de desarrollo académico en Whisky en Buenos Aires.

Brinda asesoramiento a productores sobre desarrollo y otros temas vinculados a destilados.

Jueza de la Copa Argentina de Gin.