

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.