

## Programa definitivo

### WORKSHOP EN MENDOZA (ARGENTINA)

**7-14 Junio 2008, Mendoza**

**Sabado, 7 junio**

<b>Hora</b>	<b>Programa</b>
20.10	Salida de Roma

**Domingo, 8 giugno**

<b>Hora</b>	<b>Programa</b>
5.30	Llegada a Buenos Aires
12.40	Salida para Mendoza
14.30	Llegada a Mendoza y alojamiento en hotel

**Lunes, 9 junio**

<b>Hora</b>	<b>Work session</b>
9.00	Visita de la Universidad
13.00	Almuerzo (restaurante cerca de la Facultad, a cargo de cada participante)
14.30	Comienzo primera sesion - Presentacion del encuentro <b>Monica Bauza, Veronica Araniti, Universidad Nacional de Cuyo</b> <b>Angelo Frascarelli, Università degli Studi di Perugia</b>
15.00- 15.15	<i>Estructura, organizacion y rendimientos de la cadena del vino –</i> <b>Giulio Malorgio, Università degli Studi di Bologna</b>
	Discursos
15.20- 15.35	<i>La cadena del vino en Argentina –</i> <b>Hugo Cetrangolo, Universidad de Buenos Aires</b>
	Discursos
15.40- 15.55	<i>Estructura y competitividad de la cadena del aceite de oliva en Italia –</i> <b>Bernardo De Gennaro, Università degli Studi di Bari</b>

	Discursos
16.00-16.15	<i>La cadena del aceite de oliva en Argentina –</i> <b>Hugo Cetrangolo, Universidad de Buenos Aires</b>
	Discursos
16.20-16.35	<i>Estructura y competitividad de la cadena lechera en Italia –</i> <b>Elena Della Botte, Università degli Studi di Perugia</b>
	Discursos
16.40-16.55	<i>La cadena lechera en Argentina –</i> <b>Hugo Cetrangolo, Universidad de Buenos Aires</b>
	Discursos
17.00	Fin primera sesion
17.00-17.20	Descanso
17.20	Comienzo segunda sesion
17.30-17.50	1^ Informe: <i>Aspectos cualitativos y cuantitativos de la cadena del queso en la Argentina –</i> <b>Roxana Andrea Verdini, Universidad de Rosario</b>
	Discursos
17.55-18.15	2^ Informe: <i>Food microbiology from technology to biotechnology: potentialities and perspectives –</i> <b>Pietro Buzzini, Università degli Studi di Perugia</b>
	Discursos
18.20-18.40	3^ informe: <i>Relevamiento de la calidad higiéxico-sanitaria de las cuencas lecheras del NOA –</i> <b>Martha Nuñez de Kairuz, Roxana Medina de Figueroa e Clara Silva de Ruiz, Universidad del Norte Santo Tomas de Aquino</b>
	Discursos
18.45	Fin segunda sesion

**Martes, 10 junio**

<b>Hora</b>	<b>Work Session</b>
9.00	Comienzo tercera sesion
9.00-9.20	4^ Informe: <i>Diferencias en el producto según los componentes de producción en variedades de quesos y en derivados de suero lácteos -</i> <b>Amelia Rubiolo, Universidad Nacional de Litoral</b>
	Discursos
9.25-9.45	5^ Informe: <i>Contribucion al mejoramiento de la calidad en aceites de oliva virgenes regionales: aspectos tecnologicos; fisico-quimicos; sensoriales y comerciales -</i> <b>Monica Bauza/ Veronica Araniti, Universidad Nacional de Cuyo</b>
	Discursos
9.50-10.10	6^ Informe: <i>Aspectos cualitativos y cuantitativos de las cadenas del aceite de oliva y del queso de oveja en la Region Abruzzo -</i> <b>Emilio Chiodo, Università degli Studi di Teramo</b>
	Discursos
10.15-	7^ Informe: <i>Certificacion de calidad y ventaja competitiva en la cadena del</i>

10.35	<i>aceite de oliva: verificación mediante la cadena del valor -</i> <b>Bernardo De Gennaro, Università degli Studi di Bari</b>
	Discursos
	Descanso
10.40- 11.00	8^ Informe: <i>Determinantes de la Competitividad de la Cadena de Valor del Sector Lácteo en la Región Centro. Importancia y problemática actual -</i> <b>Alicia Ines Castagna, Universidad Nacional de Rosario</b>
	Discursos
11.05- 11.25	9^ Informe: <i>Instrumentos para el aseguramiento de la calidad de los productos agroalimentarios: análisis Argentina y Italia -</i> <b>Juan Ignacio Pina, Universidad de Buenos Aires</b>
	Discursos
11.30- 11.50	10^ Informe: <i>Necesidad de amparo jurídico para los productos locales -</i> <b>Angelo Frascarelli, Università degli Studi di Perugia</b>
	Discursos
11.55- 12.15	11^ Informe: <i>Estrategias privadas de regulación de la calidad. Efectos en la organización de la cadena y acceso al mercado -</i> <b>Giulio Malorgio, Università degli Studi di Bologna</b>
	Discursos
12.20- 12.40	12^ Informe: <i>Situación competitiva y sobre los instrumentos de calidad en las tres cadenas estudiadas en el proyecto -</i> <b>Hugo Cetrangolo, Universidad de Buenos Aires</b>
	Discursos
13.00- 15.00	Almuerzo (restaurante – “buffet” de la Facultad; a cargo de cada participante)
15.00- 16.40	Programación de las fases 2 y 3. Compartida de los planes futuros
16.40- 17.00	Descanso
17.00- 18.15	Programación de las fases 2 y 3. Compartida de los planes futuros. Discursos
18.15	Fin segunda sesión
18.30	Brindis de despedida ofrecido por la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo

### Miercoles, 11 junio

Hora	Work Session
9.30- 10.30	Visita Fábrica de Aceite de Oliva Laur ( Cruz de Piedra -Departamento de Maipú - Mendoza)
11.00- 12.30	Visita a Bodega La Rural - Museo del vino (Coquimbito - Departamento de Maipú- Mendoza)
13.00- 14.30	Almuerzo (en restaurante próximo a una de las fabricas que vamos a visitar; a cargo de cada participante)
15.00- 16.00	Visita a Bodega Familia Zuccardi (Fray Luis Beltrán - Departamento de Maipú - Mendoza)

17.00- 18.30	Visita a Fábrica de aceite de oliva (Departamento de Rivadavia - Mendoza)
18.30	Regreso a la ciudad de Mendoza - Hotel Gran Mendoza

**Jueves, 12 junio**

<b>Hora</b>	<b>Programa</b>
8.30	Salida desde Mendoza
10.02	Llegada a Buenos Aires