FUNDAMENTOS

Se realizará en la localidad de Cervantes la capacitación en la elaboración de bebidas fermentadas (sidras de manzanas y de peras -perry- y vino), el día 28 de mayo.

Este evento es organizado por el Municipio de Cervantes, el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI)y la Agencia de Extensión Rural Alto Valle del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), y se destina a productores, emprendedores, elaboradores de vinos y sidras e interesados en general.

El principal objetivo es la promoción de alternativas para el agregado de valor a la producción primaria, a la vez que se busca difundir pautas básicas para la elaboración de bebidas fermentadas de calidad. Contará con la disertación de la ingeniera química Gilda Corti (INTI), la licenciada en alimentos María José Miranda (INTI) y la ingeniera agrónoma Betina Mauricio (INTA Alto Valle).

Los aspectos que tiene previsto abordarse, se hallan:

- Aspectos técnicos de la elaboración de bebidas fermentadas: Vino, Sidra y otras bebidas fermentadas. La fruta y el proceso de transformación. Tecnologías disponibles.
- Aspectos legales y comerciales de la elaboración de bebidas fermentadas. Requisitos para la habilitación comercial, referencias de mercado.
- Materiales y equipos requeridos: pautas para el uso y diseño de herramientas caseras para la elaboración de sidra.
- Registro de interesados en la realización de prácticas de elaboración artesanal de sidra en la localidad de Cervantes.

La actividad es de carácter gratuito, y se requiere previa inscripción en la Secretaría de Desarrollo Social de Cervantes (Avda. San Martín n° 267) de 09:00 a 12:30, por teléfono al 02941-493004/493082 interno 26 o por mail a del_cervantes@hotmail.com

Cabe señalar que las bebidas fermentadas se caracterizan por tener un bajo contenido alcohólico y por sus ingredientes naturales.

El alcohol que contienen estas bebidas proviene de la fermentación de sus materias primas, por lo que mantienen inalterados muchos micronutrientes (vitaminas, antioxidantes, fibra, minerales…). En este sentido, se entiende que estas bebidas forman parte de una alimentación saludable por los componentes naturales que poseen.

En este sentido, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, trabaja sistemáticamente en el desarrollo de capacitaciones basadas en el fortalecimiento integral del sector agropecuario, forestal y agroindustrial de nuestra Provincia. Los ejes de sus acciones de hallan, la generación de información y tecnologías para procesos y productos de este vasto sector, poniendo los mismos al servicio del productor rural.

Dentro de un marco de sustentabilidad ecológica y social, en consonancia al objetivo de contribuir a la difusión de las actividades de implicancia productiva y económica para nuestra Región, que favorezcan la competitividad del sector vitivinícola, en acciones que involucren la calidad de procesos y productos es que acompañamos la iniciativa de sus organizadores.

Por ello:

Autor: Fabián Gatti.

Acompañantes: Beatriz Manso, Martha Ramidán.

Legislatura de la Provincia
de Río Negro

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

D E C L A R A

Artículo 1°.- De interés social, educativo, cultural, económico y productivo la capacitación en la elaboración de bebidas fermentadas (sidras y vinos) organizado por el Municipio de Cervantes, el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y la Agencia de Extensión Rural Alto Valle del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), a realizarse el día 28 de mayo en la localidad de Cervantes.

Artículo 2°.- De forma.