

INVITACIÓN TALLER

# IRRADIACIÓN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS BOVINOS

Viernes 23 de Octubre 2020  
9 horas

ORGANIZA:



Instituto de Promoción  
de la Carne Vacuna  
Argentina



Moderador:  
**GERARDO LEOTTA**  
(CONICET / ABC)



Apertura  
IPCVA

**Tecnologías disponibles en Argentina**  
José Pachado, CNEA



**Mitos y verdades sobre la irradiación de alimentos**  
Constanza Cova, CNEA

Fundamentos, ventajas y desventajas de su aplicación en carnes.



**Desarrollo de un producto cárnico estable a temperatura ambiente, aplicando irradiación**  
Sergio Vaudagna, INTA



**Irradiación para reducir la presencia de STEC en recortes y carne picada**  
Mariana Cap, INTA



**Irradiación para eliminar L. monocytogenes en chacinados embutidos secos**  
Angela Raad, CNEA



**Estudios sensoriales sobre productos cárnicos irradiados**  
Trinidad Soteras, INTA



**Legislación nacional e internacional**  
Juan Garrido, CNEA



**Irradiación de productos cárnicos: perspectivas de SENASA**  
Francisco Vinelli, SENASA



Ronda de preguntas en vivo.  
La modalidad será por escrito en el chat de la plataforma y coordinadas por el moderador.

Duración estimada: 3 horas

Modalidad: on-line

Plataforma: ZOOM

CONSULTAS Y MÁS INFO: [bpipcva@gmail.com](mailto:bpipcva@gmail.com)

+54 911 2848 0455

INVITACIÓN PERSONAL  
A TALLER ON-LINE



CONFIRMAR ASISTENCIA INSCRIBIÉNDOSE ACÁ