



## Centro de Investigación y Transferencia (CIT) Río Negro

Escuela de Producción, Tecnología y Medio Ambiente

La línea de investigación en sidra de la Universidad Nacional de Río Negro como propuesta académica para contribuir a la revalorización del producto

Disertante: Dr. Carlos A. Uthurry Weinberger



**Universidad Nacional de Río Negro  
(UNRN)**

**Consejo Nacional de Investigaciones  
Científicas y Técnicas (CONICET)**

2017

**Centro de Investigación y Transferencia (CIT) Río Negro**  
Organismo de doble dependencia – 5 años -

# Integrantes del Grupo de Investigación



Dr. Carlos A. Uthurry  
(director)



Ing. Fátima J. Balmaceda  
(doctorando CONICET)



Ing. Karina A. Indaver  
(doctorando CONICET)



Julieta L. Crociani  
(estudiante)



María G. Van Cawbenberghe  
(estudiante)

## Objetivos

- Mejorar la calidad de la sidra originaria del Alto Valle de Río Negro y Neuquén.
- Ofrecer respaldo científico y transferencia a los grandes elaboradores y a los artesanales.
- Generar un impacto social positivo mediante el fomento de la elaboración integral en la zona y tareas de asesoramiento y capacitación para nuevos emprendedores.
- Estudiar factores tecnológicos que repercutan en la calidad integral de la sidra.

## Resultados

- Caracterización sensorial y fisicoquímica de sidras originadas en la región.
- Excelente recepción de los datos de investigación de parte de los elaboradores.
- Congresos Internacionales:

C.A. UTHURRY; A.M. CAPONI; M.J. SUSCA; J.A. GRESIA; C.A. BEZIC. [Evaluación Sensorial de Sidras del Alto Valle de Río Negro y Neuquén por un Panel de Evaluadores entrenados expertos. Argentina](#). Córdoba. 2018. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2018. Gobierno de la Provincia de Córdoba, Ministerio de Ciencia y Tecnología.

C.A. UTHURRY; A.M. CAPONI; M.J. SUSCA; J.M. FONTANINI; J.A. GRESIA; C.A. BEZIC. [Estudio de las Características Fisicoquímicas y Sensoriales de Sidras del Alto Valle de Río Negro y Neuquén.](#) Argentina. Córdoba. 2016. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2016. Gobierno de la Provincia de Córdoba, Ministerio de Ciencia y Tecnología.

## ■ Publicaciones:

C. A. UTHURRY; A.M. CAPONI; G.E. HOUGH. [Quantitative sensory characterisation of, and distinction between, Argentine ciders.](#) *Journal of the Institute of Brewing*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.. 2021, 127: 273 - 285 . e-issn: 2050-0416.

UTHURRY WEINBERGER, CARLOS ANÍBAL; M.J. SUSCA; J.M. FONTANINI; J.A. GRESIA; C.A. BEZIC; A.M. CAPONI; M.L. FRANCHI. [Physicochemical and sensorial characterisation of Argentine ciders.](#) *Journal of the Institute of Brewing*. New Jersey, USA: John Wiley & Sons, Inc.. 2019, 125: 433 - 442. e-issn: 2050-041.

C.A. UTHURRY. Sidra natural, ligera y refrescante. *Revista Énfasis Alimentación*, año XXIV, n<sup>o</sup> 7, agosto de 2018, 34 – 38. Url: <https://es.calameo.com/read/001393942c2f4542e9c5b>

Journal  
of  
The Institute of Brewing



Research article

## Quantitative sensory characterisation of, and distinction between, Argentine ciders

Carlos A. Uthurry , Ana M. Caponi, Guillermo E. Hough

First published: 19 May 2021 | <https://doi.org/10.1002/jib.655>

[Read the full text >](#)



PDF



TOOLS

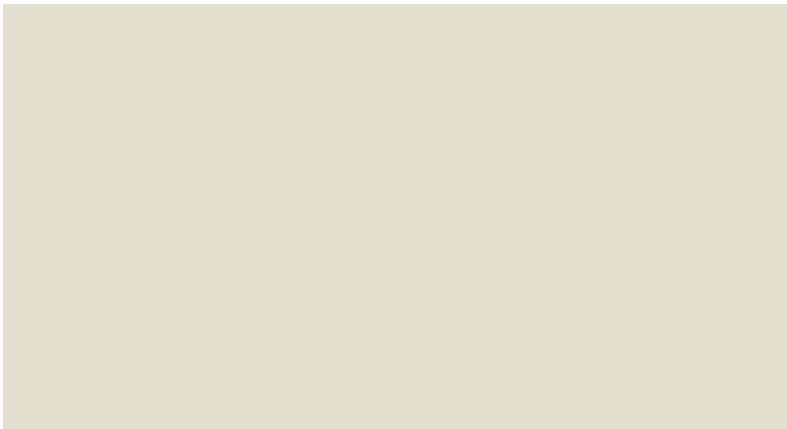


SHARE

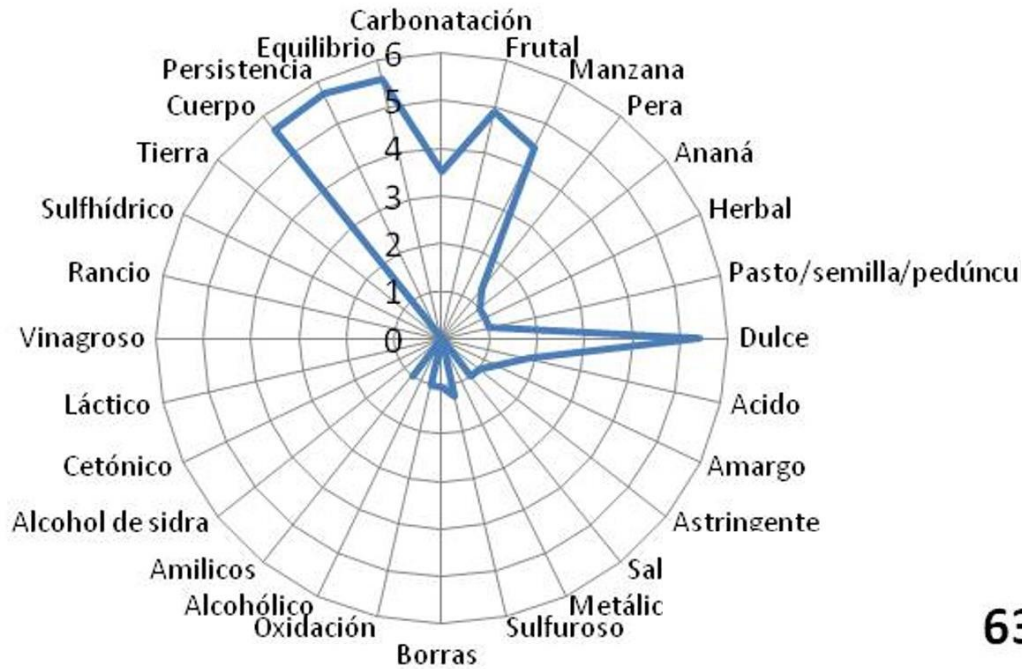




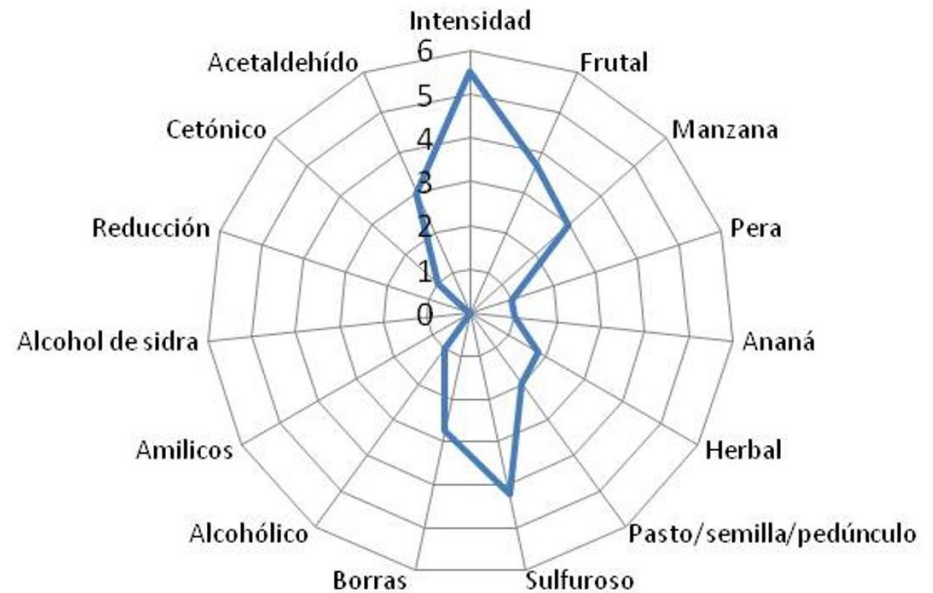




## 429 Boca (SD16)



## 637 Nariz (SD1)



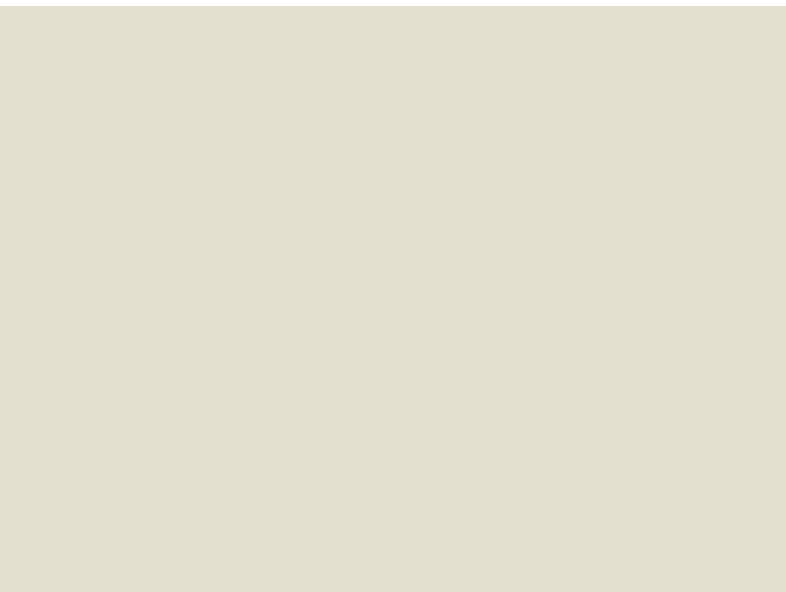
## Capacidades del Grupo

- Excelente capacidad científica y técnica.
- Doctor en Ciencias Químicas de trayectoria en el sector de bebidas fermentadas.
- Dos ingenieras en alimentos becadas por CONICET para realizar estudios doctorales en el marco de programas acreditados de la Universidad Nacional del Sur (UNS).
- Una licenciada en Biología que iniciará estudios doctorales con beca CONICET, bajo programa acreditado de la UNS.
- Dos estudiantes avanzadas de carrera candidatas a becas CIN.

## Proyectos de Investigación

- ✓ **PI UNRN 40-A-400. Período 2015/2016. “Caracterización sensorial y fisicoquímica de sidras artesanales e industriales del Alto Valle de Río Negro y Neuquén como herramientas para la formulación de propuestas de revalorización”. Director: Carlos A. Uthurry.**
- ✓ **PI UNRN 40-A-465. Período 2016/2019. “Estudio sensorial y químico de sidras elaboradas en el Alto Valle de Río Negro y Neuquén como herramienta para proponer mejoras de la calidad, búsqueda de marcadores de identificación varietal y análisis de preferencia de los consumidores”. Director: Carlos A. Uthurry.**
- ✓ **PI UNRN 40-A-699. Período 2019/2022. “Estudio de factores tecnológicos en la elaboración de sidras regionales de calidad a partir de variedades de manzanas tradicionales y no tradicionales”. Director: Carlos A. Uthurry.**





# Colaboración con otras instituciones/grupos de investigación

## **Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)**

Estación Experimental Alto Valle Este (EEAVE), Contraalmirante Guerrico, Río Negro.

## **Instituto de Investigación y Desarrollo en Ingeniería de Procesos, Biotecnología y Energías Alternativas (PROBIEN – CONICET, UNCo).**

Dr. Christian A. Lopes, Investigador Independiente de CONICET.

Dra. María E. Rodríguez, Investigadora Adjunta CONICET.

## **Universidad Nacional del Sur (INQUISUR – CONICET, UNS).**

Dra. Marisa A. Frechero, Investigadora Independiente de CONICET.

Dra. Claudia E. Domini, Investigadora Independiente de CONICET.

Dr. Mariano E. Garrido, investigador Independiente de CONICET.







<https://www.adnrionegro.com.ar/2019/09/comienza-la-semana-del-emprendedor-tecnologico-2019/>



<https://www.lasuperdigital.com.ar/2018/11/08/unrn-presentaron-en-villa-regina-la-planta-de-produccion-de-sidra/>

✓PI UNRN 40-A-690. Período 2019/2020. “Estudio y modelado matemático de la fermentación en la producción de sidra mediante levaduras nordpatagónicas y aprovechamiento de los subproductos provenientes del proceso”. Director: Claudio E. Voget.

✓PI UNRN 40-A-793. Período 2020/2023. “Enfoque global de la producción de sidras: empleo de levaduras nordpatagónicas, modelado del proceso y aprovechamiento de los subproductos derivados del mismo”. Director: Claudio E. Voget.



**¡Muchas Gracias!**

