

CURSO DE FORMACIÓN DE IMPLEMENTADORES DE LA NORMATIVA ORGÁNICA ARGENTINA APLICADO A LA CADENA VITIVINÍCOLA

Octubre de 2025, Aula Arreguini, Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo, Alte. Brown 500, Chacras e Coria, Luján de Cuyo, Mendoza

Link de inscripción: <https://forms.gle/WrcCUXgMuYU2mTCi9>

Día 1 – Miércoles 22/10/2025	
8.30-9.00	Acreditación
9.00-9.30	Apertura Institucional. <i>Ing. Agr. Alfredo Drake (Director de Agricultura, Ministerio de Producción de Mendoza).</i> <i>Ing. Agr. Facundo Soria (Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación).</i> <i>Autoridades de instituciones acompañantes.</i>
9.30-10.00	Situación de la Producción Orgánica en la Provincia de Mendoza. <i>Ing. Agr. Gabriela Parodi (Dirección de Agricultura, Ministerio de Producción de Mendoza).</i>
10.00-11.00	Producción Orgánica: marco legal, concepto, estadísticas y sitios web de interés. <i>Ing. Agr. Facundo Soria (SAGYP).</i>
11.00-11.30	Intervalo
11.30-12.00	Pasos lógicos para certificar orgánico uvas y vino. <i>Ing. Agr. Facundo Soria (SAGYP).</i>
12.00-12.30	Principios y fundamentos de la Producción Orgánica. <i>Msc. Ing. Agr. María Helena Irastorza (MAPO).</i>
12.30-13.30	Almuerzo
13.30-14.00	Rol del SENASA en la Producción Orgánica de la Provincia de Mendoza. <i>Ing. Agr. Valeria Fernández (SENASA).</i>
14.00-15.30	Certificación orgánica, concepto, normas, mercados y rotulación. <i>Méd. Vet. María Susana Gerlero (CACER).</i> Requisitos normativos para la producción primaria de uvas orgánicas. <i>Ing. Agr. Cristian Salcedo (CACER).</i>
15.30-16.00	Intervalo
16.00-17.00	Requisitos normativos para la elaboración de vino orgánico. <i>Ing. Agr. Valeria López (CACER).</i>
17.00-18.00	Insumos permitidos para la producción de uva y elaboración de vino orgánico. <i>Ing. Agr. Silvina Arias (CACER).</i>
Día 2 – Jueves 23/10/2025	
9.00-10.30	Manejo del suelo y malezas en producción de uvas orgánicas. <i>Ing. Agr. Ms. Sc. Laura Martínez (INTA).</i> <i>Dr. Ing. Agr. Ernesto Martín Uliarte (INTA).</i>
10.30-11.00	Intervalo
11.00-12.30	Manejo sanitario en producción de uvas orgánicas. <i>Dra. Ing. Agr. Georgina Escoriaza (INTA).</i> <i>Ing. Agr. María Fernanda Arias (INTA).</i> <i>Msc. Lic. Biol. Entomología Carla Dagatti (INTA).</i> <i>Dr. Bruno Marcucci (INTA).</i> <i>Msc. Ing. Agr. Cecilia Picca (INTA).</i>
12.30-13.30	Almuerzo
13.30-15.00	Alternativas al uso de anhídrido sulfuroso en el proceso de vinificación y racionalidad de otras prácticas de procesamiento orgánico.

	<i>Ing. Agr. y Enólogo Santiago Sari (INTA) y Dra. Lic. Bromatología Laura Mercado (INTA).</i>
15.00-15.30	Intervalo
15.30-16.30	<i>Control biológico y uso de bioinsumos en viticultura orgánica.</i> <i>Msc. Ing Agr. María Helena Irastorza (MAPO).</i>
16.30-17.00	<i>Fomento y evaluación de la biodiversidad en viñedos.</i> <i>Ing. Agr. Silvina Greco (FCA UN Cuyo).</i>
17.00-17.30	Estudio de Caso: Establecimiento Cecchin. <i>Oscar Alberto Cecchin (Maipú, Mendoza).</i>
17.30-18.00	Evaluación
Día 3 – Viernes 24/10/2025	
9.00-12.00	Visita a Familia Zuccardi en Finca Maipú. Recorrido en viñedos, bodega Santa Julia y olivar y almazara Zuelo orgánicos.
12.00-12.30	Cierre y entrega de constancias.