**Ingeniera en alimentos obtuvo su título con su proyecto para la creación de una Bodega en Entre Ríos**

**Sabrina Alejandra Rodríguez, alcanzó el título de Ingeniera en Alimentos de la Facultad de Ciencias de la Alimentación, de la Universidad Nacional de Entre Ríos, luego de defender su Proyecto innovador para la región, denominado “Bodega Entrerriana: Planta industrial para la elaboración, crianza y embotellado de vinos finos entrerrianos”.**

El trabajo plantea el diseñado una bodega para elaboración de vino fino tinto a partir de uvas cultivadas en la provincia de Entre Ríos. Con capacidad para producir 83532 botellas de vino joven, el proyecto abarca el proceso desde recepción de materia prima hasta la venta del producto.

Según la investigación, se ha estudiado la viabilidad técnica, desarrollando el proyecto con criterios de sostenibilidad sobre las tecnologías adoptadas y su viabilidad económica.

La planta de producción ha adoptado el sistema tradicional de vinificación en cubas de cemento con recubrimiento epoxi en las que se implementó un sistema de control de temperatura que permite el mantenimiento de las variables del proceso. El rendimiento obtenido es de 0,7 litros de vino por kilogramo de uvas.

“Hice un curso de cata de vinos y me quedé muy interesada con la temática por es decidí realizar este proyecto”, comentó Rodríguez que en la actualidad trabaja para una de las principales industrias avícolas que se encuentran en la zona. Y agregó: “En la investigación me ayudaron productores de la zona y enólogos de Uruguay que son los que asesoran a la mayoría de los emprendimientos y bodegas, y un enólogo de la Rioja. Ambos me orientaron con la tecnología a aplicar, explicó la nueva ingeniera en alimentos de la UNER.