



VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2016)

Miércoles 2 de Noviembre de 2016			
9:00-10:00	<b>Acto Apertura</b>		
10:00-11:00	Rudi VOGEL (Technological University of Munich. ALEMANIA) <i>Dynamics and metabolic networks of microbiota in food fermentations .</i> SALA DE LAS AMÉRICAS		
11:00-11:30	Café		
11:30-13:00	Hall Central Pabellón Argentina Sesión de Póster. ÁREAS TEMÁTICAS: Análisis Físicos, Químicos y Sensoriales - Microbiología		<b>SALA 1 GRADUADOS EN CS DE LA SALUD</b>
			Presentación de trabajos orales. ÁREAS TEMÁTICA: Calidad Tecnológica (6 presentaciones)
13:00-14:00	Pausa para Almuerzo		
	<b>SALA DE LAS AMERICAS</b> (con traducción simultánea)	<b>SALON DE ACTOS</b> (con traducción simultánea)	
14:00-14:40	Elvira LÓPEZ-OLIVA MUÑOZ (Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. ESPAÑA). <i>Influencia de los polifenoles en la salud colónica.</i>	Lionel BOILLEREAUX (National College of Veterinary medicine, Food science and Engineering - ONIRIS-Nantes, FRANCIA). <i>Microwave processing: from modeling to control – example of solid food pasteurization</i>	Presentación de trabajos orales. ÁREAS TEMÁTICAS: Conservación, Envases y Almacenamiento (5 presentaciones) - Inocuidad (1 presentación)
14:40-15:10	Silvina DRAGO (Universidad Nacional de Litoral. ARGENTINA). <i>Evaluación nutricional de alimentos de grano entero. Impacto de los procesos en la composición y la calidad nutricional.</i>	Viviana SALVADORI (CIDCA. Universidad Nacional de La Plata - CONICET, ARGENTINA) <i>Horneado de panificados dulces. Modelado de aspectos tecnológicos del proceso.</i>	
15:10-15:50	Isabel SOUCHON ( AgroParis Tech de Grignon, FRANCIA). <i>Food digestion modelling : in vitro and in silico tools to better understand the role of food structure in nutrients release.</i>	Carmen TADINI (University of Sao Paulo, BRASIL) <i>Pasteurización de alimentos líquidos por microondas.</i>	
15:50-16:20			

MIER



16:20-16:50	Café		MIER Presentación de trabajos orales. ÁREAS TEMÁTICAS: Ingeniería (5 presentaciones) - Educación (2 presentaciones)
COLES 2 DE N			
16:50-17:20	Sergio VAUDAGNA ( INTA Castelar, ARGENTINA). <b>Nuevas aplicaciones de la tecnología de altas presiones hidrostáticas en el procesamiento de alimentos.</b>	Taeke NICOLAI (Institut des Molecules et Materiaux du Mans, Le Mans, FRANCIA). <b>Formation and Functionality of Globular Protein Aggregates.</b>	
17:20-17:50	Giovanna FERRARI (University of Salerno,ITALIA) <b>Utilization of PEF technology in the food industry: current applications and future challenges.</b>	Luis VAZQUEZ de FRUTOS (Universidad Autónoma de Madrid, ESPAÑA) <b>Obtención de lípidos con beneficio para la salud mediante reacciones enzimáticas combinadas con tecnologías limpias de fraccionamiento.</b>	
18:00-19:00	Graciela VIGNOLO (CERELA, CONICET, Tucumán, ARGENTINA). <b>Biopreservación de alimentos: nuevas estrategias para el control de Listeria monocytogenes mediante Bacterias Lácticas y sus bacteriocinas.</b>	Isidra RECIO (Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CIAL (CSIC-UAM) Madrid, ESPAÑA) <b>Digestión de proteínas lácteas: Formación y absorción de péptidos bioactivos.</b>	
Luc SAULNIER (INRA Nantes, Nantes, FRANCIA). <b>Cereal dietary fibers, technological impact and nutritional effects.</b>			



UEVES 3 DE NOVIEMBRE

Jueves 3 de noviembre de 2016					
9:00-10:00	Felice ADINOLFI (University of Bologna, Italy). <i>Escenarios Futuros y Perspectivas del Mercado Global Agroalimentario.</i> SALA DE LAS AMÉRICAS				
	<b>SALAS DE LAS AMÉRICAS</b> (traducción simultánea)	<b>SALON DE ACTOS</b> (traducción simultánea)		<b>SALA DE ODONTOLOGÍA</b>	<b>SALA 1 GRADUADOS EN CS DE LA SALUD</b>
10:00-10:40	María Ambrogina PAGANI (Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences, Università degli Studi di Milano, Milan, ITALIA). <i>Durum Wheat Pasta: the past, the present and the future.</i>	<b>SIMPOSIO "LEGUMBRES SECAS Y MANÍ: ALIMENTOS DE ALTA CALIDAD NUTRICIONAL Y FUNCIONAL"</b>	Nelson R. GROSSO (Facultad de Ciencias Agropecuarias, U.N.C. - CONICET. ARGENTINA) - <i>Productos derivados del maní producidos en Argentina. Conservación. Aspectos sensoriales y nutricionales. Su relación con la salud.</i>	Enrique PÉREZ GUTIÉRREZ (Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud, Washington, DC, USA). <i>Carga de Enfermedad por ETA en las Américas.</i>	Presentación de trabajos orales. ÁREAS TEMÁTICAS: Microbiología (3 presentaciones) - Biotecnología (2 presentaciones)
10:40-11:10	Cecilia PUPPO (CIDCA, CONICET-UNLP y Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP. La Plata, ARGENTINA). <i>Calidad tecnológica de panes funcionales.</i>		Alison COATES (School of Health Sciences, University of South Australia. AUSTRALIA). <i>Hi-Oleic peanuts improve biomarkers of cognitive, vascular and cardiometabolic health in middle aged adults.</i>	Marcos MONTEVERDE (Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria - ASSAL. Santa Fe, ARGENTINA). <i>Sistema de Cooperación Panamericano de Alimentos. Programa Regional de Inocuidad de Alimentos enmarcado en el nuevo paradigma "Una Salud".</i>	
11:10-11:50	Martijn NOORT ( Project manager,TNO, HOLANDA) <i>Healthbread: Whole grain and high fibre breads whit optimized textural quality.</i>		Mercedes MARTÍN PEDROSA (Universidad Complutense de Madrid, ESPAÑA) <i>Impacto del procesado en la calidad nutricional y funcional de los alimentos "Ready-To-Eat" elaborados con leguminosas.</i>	Marcelo SIGNORINI (Red de Seguridad Alimentaria CONICET, ARGENTINA). <i>El análisis de riesgos como herramienta para gestionar peligros en cadenas agroalimentarias.</i>	Presentación del Libro: Sabor a Saber Mapuche. Revalorización del kimun. De la Dra. Isabel Brutti
11:50-12:30	café				
12:30-13:10	<b>Hall Central</b> Sesión de Póster. <b>ÁREAS TEMÁTICAS:</b> Inocuidad y Trazabilidad - Nutrición y Salud - Calidad Tecnológica	<b>SIMPOSIO SOBRE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS</b>	Giovanna SACCANI (Dpto de Productos Cárnicos de la Estación Experimental de la Conserva Alimentaria de Parma. ITALIA) <i>Elaboración de salames con bajo contenido de sodio, nitrito y grasa y el uso de antioxidantes bioactivos para rediseñar los chacinados para ofrecer al consumidor</i>		Presentación de trabajos orales. ÁREAS TEMÁTICAS: Nutrición y Salud (5 presentaciones)



UEVES 3 DE NOVIEMBRE

13:10-13:50			Montserrat MOR MUR (Universitat Autònoma de Barcelona. ESPAÑA) <b>Procesos de chacinados embutidos y la situación tecnológica en España.</b>		Presentaciones,	
14:00-15:00	Pausa para Almuerzo					
15:00 -15:40	Martín BUFFA DUNAT (CERPTA-Universidad Autónoma de Barcelona. ESPAÑA) <b>Diseño de alimentos: Experiencia española en colaboraciones Industria-Academia .</b>	Giampiero SCORTICHINI (Food, Feed and Environmental Chemistry, Veterinary Institute of Perugia. ITALIA) <b>Seguridad Alimentaria en la Cadena Agroalimentaria.</b>	Ana Virginia ASADUROGLU (Colegio de Nutricionistas de Córdoba-ARGENTINA ) <b>Nuevas Guías Alimentarias para la Población Argentina 2016.</b>		Presentación de trabajos orales. ÁREAS TEMÁTICAS: Análisis Físicos, Químicos y Sensoriales (10 presentaciones)	
15:40-16:20	Stefano RENZZETTI (TNO Quality & Life, The Hague, HOLANDA) <b>Innovative and current approaches in the development of high quality gluten-free products: from understanding structure formation to designing textures</b>	José ZLATAR (Director de Desarrollo de Negocios para América Latina de Agropur Cooperative. CANADÁ) <b>Estrategía de Cadena - Experiencia de EE.UU., como ejemplo.</b>	María José GALOTTO (Food Packaging Laboratory, Universidad de Santiago de Chile. CHILE) <b>La nanotecnología como herramienta en el desarrollo de envases activos para alimentos.</b>			
16:20-17:00	Adriana CRIVELLI. (Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de La Plata, ARGENTINA). <b>La enfermedad celíaca hoy.</b>	<b>SIMPOSIO PARA LA INDUSTRIA LACTEA: "EL DESAFÍO DE INNOVAR PARA SER COMPETITIVOS"</b>	Javier BERTERRECHE ÁLVAREZ (Technical Sales Manager - Condio GmbH- ESPAÑA) <b>Tecnología para ingredientes lácteos (leche y suero) y sus aplicaciones internas y externas.</b>	Rosana RUSENCKAITE (Instituto de Investigaciones en Ciencia y Tecnología de Materiales (INTEMA) Mar del Plata, ARGENTINA). <b>Películas Activas Biodegradables Basadas en Proteínas Síntesis, Caracterización, Actividad, Biodegradabilidad y Migración en Simulantes</b>		
17:00-17:30	Claudio SEGATO (Ingredion Incorporated. ARGENTINA) <b>Tecnología de Almidones modificados para sustitución de harina de trigo.</b>		Alejandro SAMMARTINO (Subsecretario de Lechería MINAGRI. ARGENTINA) <b>La innovación en la lechería del futuro.</b>	Sonia SGROPPO (Universidad Nacional de Nordeste, ARGENTINA) <b>La aplicación de luz UV-C y su potencialidad como método de preservación de vegetales y productos derivados.</b>		
17:30-18:00	Café					
18:00-18:40	Jay GAN (Department of Environmental Sciences at University of California, Riverside, USA). <b>Plant Uptake and Safety of Emerging Environmental Contaminants</b> SALA DE LAS AMÉRICAS					



VIERNES 4 DE NOVIEMBRE

Viernes 4 de noviembre de 2016			
09:00-10:00	Nitin NITIN (UC Davis, Department of Food Science and Technology, Davis, USA). <b>Biomolecular imaging and sensing for improving food safety and quality.</b> SALA DE LAS AMÉRICAS		
10:00-10:30	Café		
	<table border="1"><thead><tr><th>SALA DE LAS AMÉRICAS (con traducción simultánea)</th><th>SALON DE ACTOS (sin traducción simultánea)</th></tr></thead></table>	SALA DE LAS AMÉRICAS (con traducción simultánea)	SALON DE ACTOS (sin traducción simultánea)
SALA DE LAS AMÉRICAS (con traducción simultánea)	SALON DE ACTOS (sin traducción simultánea)		
10:30-11:10	Alberto L. ROSA (Laboratorio de Genética y Biología Molecular. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Católica de Córdoba (IRNASUS-CONICET) ARGENTINA <b>Microbiota de vid: impacto de levaduras nativas en las propiedades organolépticas y sensoriales de vinos.</b>	Patricia AGUIRRE ( Instituto de salud Colectiva. Universidad Nacional de Lanús, Buenos Aires, ARGENTINA). <b>Comemos como vivimos. Sistemas políticos y patrones alimentarios.</b>	
11:10-11:50	Alessandra MARTI. (Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences, Università degli Studi di Milano, Milán, ITALIA). <b>Germinated wheat as an alternative to conventional flour improves in bread-making.</b>	Julien Jean MALARD (Département de Génie des bioressources, Université McGill, Montréal, Québec, CANADA). <b>Impacto en la salud colectiva de la producción de alimentos desde una modalidad participativa.</b>	
12:00-13:30	Sesión de Póster ÁREAS TEMÁTICAS: Conservación, Envases y Almacenamiento - Biotecnología y nanotecnología - Educación - Ingeniería		
13:30-14:30	Julie GODDARD (Department of Food Science, Cornell University, Ithaca, NY, USA). <b>Biomaterials and Biointerfaces in Food Science</b> SALA DE LAS AMÉRICAS		
ACTO clausura			