



**MARTES 4  
DE OCTUBRE**

9hs

**Bienvenida (Sala A)**

10hs

**CONFERENCIA PLENARIA**

El papel de la Ciencia y Tecnología de alimentos en el diseño de alimentos nutritivos y saludables.

**Cristina Rosell.**  (Sala A)

11hs

**Café**

**CONFERENCIAS TEMÁTICAS**

Posibles usos en alimentación humana del pan desperdiciado en la cadena alimentaria.

**Manuel Gómez Pallarés.**  (Sala A)

Alimentos fermentados artesanales como fuente de microorganismos probióticos y compuestos bioactivos.

**Analía Abraham.**  (Sala B)

11.30hs

12hs

**CONFERENCIAS TEMÁTICAS**

Aprovechamiento de subproductos agro-frutícolas para dar funcionalidad a formulaciones de alimentos.

**Marina De Escalada Plá.**  (Sala A)

Nueva definición de postbióticos: oportunidades en alimentos.

**Gabriel Vinderola.**  (Sala B)

**Pausa  
almuerzo**

13hs

**CONFERENCIAS TEMÁTICAS**

Alulosa... un azúcar raro de muy bajas calorías.

**Luis Fernández.**  (Sala A)

Transferencia tecnológica: del laboratorio a la industria de alimentos.

**María Pía Taranto.**  (Sala B)

14hs

14.30hs

**CONFERENCIAS TEMÁTICAS**

Biopreservadores en alimentos: estrategias para optimizar su actividad.

**Carmen Campos.**  (Sala A)

Experiencias recientes y nuevos desafíos desde la ciencia y la tecnología para el desarrollo de nuevos productos alimenticios.

**Viviana Barrientos.**  (Sala B)

15.30  
hs

**Café**

**PRESENTACIÓN DE  
TRABAJOS DE  
INVESTIGACIÓN  
CIENTÍFICA**  
Formato Oral y Póster  
(Sala A - Sala B - Sala C -  
Sala P)

16hs

17.30hs

**CONFERENCIA PLENARIA**

Relevancia de la digestión gastrointestinal y la fermentación colónica en el desarrollo de nuevos alimentos.

**Sonia Guadalupe Sayago Ayerdi.**  (Sala A)



**VIII CONGRESO INTERNACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CÓRDOBA (CICYTAC 2022)**

**MIÉRCOLES 5 DE OCTUBRE**

**CORDOBA I - DISEÑO Y NUEVAS TECNOLOGÍAS**  
Entregas de certificados y pitch day  
(Sala A)

**9hs**

**CONFERENCIA PLENARIA**  
Estrategias para mejorar el perfil lipídico de los productos cárnicos.  
**Roberto Bermúdez.** 🇪🇸 (Sala A)

**9.30hs**

**ACTO DE APERTURA (Sala A)**

**10hs**

**PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA**  
Formato Oral y Póster  
(Sala B - Sala C - Sala P)

**TALLER PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA**

¿Cómo lograr productos cárnicos saludables? Vinculación Ciencia y Tecnología - Empresa

Actividad Gratuita - Cupos limitados  
Requiere inscripción - SALA D

**10.30 a 13hs**

**11hs**

**Café**

**11.30hs**

**CONFERENCIAS TEMÁTICAS**

Tecnologías de impresión 3D: explorando su potencial para el desarrollo de alimentos funcionales.

**Camila Palla.** 🇺🇾 (Sala A)

Revalorizando estrategias tradicionales para la elaboración de panes libres de gluten.

**Lorena Sciarini.** 🇺🇾 (Sala B)

**12hs**

**CONFERENCIAS TEMÁTICAS**

La Transformación Digital en la Industria de Alimentos.

**Juan Carlos Mollo.** 🇺🇾 (Sala A)

Propiedades antioxidantes de matrices alimentarias derivadas de granos.

**Valeria Tironi.** 🇺🇾 (Sala B)

**13hs**

**Pausa almuerzo**

**14hs**

**CONFERENCIAS TEMÁTICAS**

Solventes Eutécticos Naturales y su contribución al Proceso Analítico Total, con foco en las aplicaciones en alimentos.

**Fernanda Silva.** 🇺🇾 (Sala A)

Compuestos bioactivos del tegumento de maní. Extracción, caracterización y aplicaciones en alimentos.

**Valeria Nepote.** 🇺🇾 (Sala B)

**CONFERENCIAS TEMÁTICAS**

Incorporación de biopolímeros en matrices alimentarias complejas: un enfoque reológico y microestructural.

**Gabriel Lorenzo.** 🇺🇾 (Sala A)

Caracterización de compuestos orgánicos volátiles en plantas aromáticas y productos alimenticios.

**Ana Vázquez.** 🇺🇾 (Sala B)

**14.30hs**

**CONFERENCIAS TEMÁTICAS**

Aplicaciones de la tecnología de pulsos eléctricos de alto voltaje en el procesamiento de alimentos.

**Carolina Schebor.** (Sala A) 🇺🇾

**15.30 hs**

**Café**

**16hs**

**PANEL POLÍTICAS PÚBLICAS** 🇺🇾  
Iniciativas para la consolidación y crecimiento en tecnologías de los alimentos.  
**MODERA Pablo De Chiara.** (Sala D)

**PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA**  
Formato Oral y Póster  
(Sala A - Sala B - Sala C - Sala P)

**16hs**

**17hs**

**CONFERENCIA PLENARIA**  
Influencia de procesos tecnológicos sobre compuestos antioxidantes de cereales y leguminosas.  
**Alyssa Hidalgo.** 🇮🇹 (Sala A)

Sponsors



BANCOR



CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Organizan



Ministerio de CIENCIA Y TECNOLOGÍA





JUEVES 6  
DE OCTUBRE

9hs

**CONFERENCIA PLENARIA**  
Nuevos horizontes en tecnologías de extrusión y sus aplicaciones en la industria de alimentos.  
**Oswaldo Campanella.**   
(Sala A)

10hs

**PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA**  
Formato Oral y Póster  
(Sala A - Sala B - Sala C - Sala P)

**TALLER**

Nuevos desafíos en la formulación de **ALIMENTOS SALUDABLES**

Actividad Gratuita - Cupos limitados  
Requiere inscripción  
SALA D

10.30 a  
13hs

11.30  
hs

Café

12HS

**CONFERENCIAS TEMÁTICAS**

Aprovechamiento de las proteínas del lactosuero por transformaciones enzimáticas: estudios para obtener un ingrediente funcional.

**Guillermo Sihufe.**  (Sala A)

La Red de Seguridad Alimentaria, oportunidades y desafíos para la producción de alimentos de calidad y en cantidad para una población creciente.

**Carlos Van Gelderen.**  (Sala B)

12.30hs

**CONFERENCIAS TEMÁTICAS**

Proteínas del lactosuero: recuperación mediante coacervación e incorporación en alimentos.

**Valeria Boeris.**  (Sala A)

Gastronomía Social.

**Claudia Guerra.**  (Sala B)

13.30  
hs

**Pausa almuerzo**

14.30hs

**CONFERENCIAS TEMÁTICAS**

Estrategias para el desarrollo de productos cárnicos bajos en sal.  
**Rubén Domínguez.**  (Sala A)

Bebida en polvo de mora de Castilla (*Rubus glaucus benth*) con L. Casei: modificación de componentes bioactivos durante el almacenamiento.

**Lina Marcela Agudelo Laverde.**  (Sala B)

15hs

**CONFERENCIAS TEMÁTICAS**

El rol de la microbiota autóctona para potenciar la producción de salamines tradicionales.

**Marcela Castro.**  (Sala A)

*Saccharomyces uvarum* como herramienta para la diversificación de la sidra. Una historia Patagónica.

**Christian Lopes.**  (Sala B)

Café

15.30  
hs

**CONFERENCIA PLENARIA**

Hidratos de carbono "buenos" y "malos", y la importancia de las interacciones entre los componentes de la célula vegetal.

**Marío Martínez Martínez.**  (Sala A)

16.30hs

17.30hs

**Clausura del Congreso (Sala A)**