

PROGRAMA



IX CONGRESO INTERNACIONAL DE **CIENCIA Y TECNOLOGÍA** DE LOS **ALIMENTOS**

**16, 17 y 18
OCTUBRE**

**Pabellón
Argentina**



unc



CONSEJO FEDERAL
DE INVERSIONES



Secretaría de
**CIENCIA Y
TECNOLOGÍA**

Ministerio de
**PRODUCCIÓN, CIENCIA E
INNOVACIÓN TECNOLÓGICA**



CÓRDOBA
Seguimos haciendo

Miércoles
16
de octubre

CRONOGRAMA

Escuela de Graduados
FCEfYn - UNC

15 a 17 hs



ENCUENTROS
PARA LA TRANSFERENCIA DE
DESARROLLOS TECNOLÓGICOS
A LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

8 hs

ACREDITACIONES

9 hs

ACTO DE APERTURA

10 hs

**CONFERENCIA
PLENARIA**
(Sala de las Américas)

Ricardo ZAMPONI 
Desafíos de la industria alimentaria.

11 hs

Coffee break

CONFERENCIAS TEMÁTICAS
Sala de las Américas

CONFERENCIAS TEMÁTICAS
Salón de Actos

11:30 hs

IGNACIO VIEITEZ 

GEORGINA CALDERÓN DOMÍNGUEZ 

12 hs

SANDRA GUERRERO 

GABRIELA BARRERA 

12:30 hs

Espacio de preguntas

Espacio de preguntas

13 hs

ALMUERZO LIBRE

14 hs

PABLO PÉREZ 

LUIS SILVA 

14:30 hs

ROXANA MEDINA 

JUAN MARTÍN OTEIZA 

15 hs

Espacio de preguntas

Espacio de preguntas

15:30 hs

Coffee break

16 hs

- Presentación de Trabajos Orales (Salón de Actos y aulas 607 y 608 del edificio PLM - FCEfYn)
- Presentación de Trabajos en Pósters (Hall Central Pabellón Argentina)

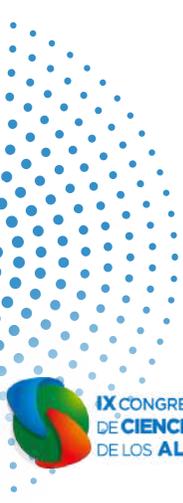
17.30 hs

**CONFERENCIA
PLENARIA**
(Sala de las Américas)

Mónica HAROS 
**Actualización sobre Fitatos en la Dieta: Impactos
Nutricionales e Implicaciones en la Salud**

Miércoles
16
de octubre

CONFERENCIAS TEMÁTICAS



CONFERENCIAS TEMÁTICAS

Sala de las Américas

11:30 hs

IGNACIO VIEITEZ



Obtención de aceites esenciales y polifenoles a partir de subproductos como fuente de ingredientes bioactivos para su incorporación en alimentos mediante tecnologías asociadas a la química verde.

12 hs

SANDRA GUERRERO



Avances en la implementación de luz ultravioleta de onda corta (UV-C) asistida para preservar bebidas complejas y derivados.

12.30 hs

Espacio de preguntas

14 hs

PABLO PÉREZ



Modificadores luminales: efecto sobre microorganismos probióticos

14.30 hs

ROXANA MEDINA



Desarrollo de Suplementos dietarios con probióticos destinados a la prevención del Síndrome Metabólico

15 hs

Espacio de preguntas

CONFERENCIAS TEMÁTICAS

Salón de Actos

GEORGINA CALDERÓN DOMÍNGUEZ 
Micro y nanoestructuras a partir de biopolímeros.
Síntesis y caracterización.

GABRIELA BARRERA 
La Reología como herramienta para caracterizar alimentos y su estructura.

Espacio de preguntas

LUIS SILVA 
Optimización de los Recursos Energéticos en los Procesos de la Industria Alimenticia.

JUAN MARTÍN OTEIZA 
Innovación abierta para el desarrollo de la industria alimentaria: El caso de la Red ALIMENTA I+D de CIATI

Espacio de preguntas

Jueves

17

de octubre

CRONOGRAMA

Escuela de Graduados
FCEfyN - UNC

15 a 17 hs



ENCUENTROS
PARA LA TRANSFERENCIA DE
DESARROLLOS TECNOLÓGICOS
A LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

9 hs

CONFERENCIA PLENARIA

(Sala de las Américas)

Cecilio Carrera Sánchez 
Estrategias basadas en la ingeniería interfacial para la formulación de nuevos sistemas coloidales o Interfaces a medida: nuevos coloides alimentarios.

10 hs

- Presentación de Trabajos Orales (Salón de Actos y aulas 607 y 608 del edificio PLM - FCEfyN)
- Presentación de Trabajos en Pósters (Hall Central Pabellón Argentina)

11 hs

Coffee break

CONFERENCIAS TEMÁTICAS

Sala de las Américas

CONFERENCIAS TEMÁTICAS

Salón de Actos

11:30 hs

CLAUDIO BERNAL



MÓNICA NAZARENO



12 hs

LUIS JAVIER RODRIGUEZ BARRON



MARÍA LUJÁN CAPRA



12:30 hs

Espacio de preguntas

Espacio de preguntas

13 hs

ALMUERZO LIBRE

14 hs

DAMIÁN MAESTRI



TIAGO CARREGARI POLACHINI



14:30 hs

SILVANA MARTINI



MALENA MOIRAGHI



15 hs

Espacio de preguntas

Espacio de preguntas

15:30 hs

Coffee break

16 hs

- Presentación de Trabajos Orales (Salón de Actos y aulas 607 y 608 del edificio PLM - FCEfyN)
- Presentación de Trabajos en Pósters (Hall Central Pabellón Argentina)

17.30 hs

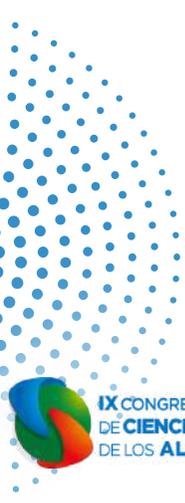
CONFERENCIA PLENARIA

(Sala de las Américas)

Roberto Quevedo León 
Alimentos antidepressivos: ¿Mito o realidad?

Jueves
17
de octubre

CONFERENCIAS TEMÁTICAS



CONFERENCIAS TEMÁTICAS

Sala de las Américas

11:30 hs

CLAUDIO BERNAL



Lípidos funcionales ricos en Omega-3 en la prevención de esteatosis hepática: mecanismos bioquímico-moleculares de acción.

12 hs

LUIS JAVIER RODRIGUEZ BARRON



Identificación de marcadores múltiples para la caracterización y diferenciación de leche y queso producidos en sistemas de pastoreo.

12.30 hs

Espacio de preguntas

14 hs

DAMIÁN MAESTRI



Olivicultura en Argentina: Ambientes de cultivo, incidencia sobre la composición de los aceites y normativas de calidad.

14.30 hs

SILVANA MARTINI



Estados Unidos, Efecto de ultrasonido de alta intensidad en la cristalización de grasas comestibles

15 hs

Espacio de preguntas

CONFERENCIAS TEMÁTICAS

Salón de Actos

MÓNICA NAZARENO



Formulaciones de alimentos tipo muffins con ingredientes benéficos para la salud.

MARÍA LUJÁN CAPRA



Fermentos lácticos para la industria panadera

Espacio de preguntas

TIAGO CARREGARI POLACHINI



Tecnologías no convencionales para intensificación del proceso de malteado de cereales

MALENA MOIRAGHI



Arabinosidos de trigo y maíz en la formulación de alimentos mejorados nutricionalmente.

Espacio de preguntas

Viernes

18

de octubre

CRONOGRAMA

9 hs

CONFERENCIA PLENARIA

(Sala de las Américas)

Valeria Eim Iznardo



Etiquetado de alimentos y fraude alimentario

10 hs

- Presentación de Trabajos Orales (Salón de Actos y aulas 607 y 608 del edificio PLM - FCEFyN)
- Presentación de Trabajos en Pósters (Hall Central Pabellón Argentina)

11 hs

Coffee break

CONFERENCIAS TEMÁTICAS

Sala de las Américas

CONFERENCIAS TEMÁTICAS

Salón de Actos

11:30 hs

ALEJANDRO LESPINARD



Leche de Burra: Desarrollo e industrialización de un alimento natural e hipoadérgico destinado a niños con alergia a las proteínas de la leche de vaca (APLV).

MARIELA BUSTOS SHMIDT



Digestión infantil: cereales y legumbres, el matrimonio perfecto.

12 hs

PABLO TALANO



Ecosistema de la Leche de Burra: hacia un modelo de negocio escalable.

FRANCISCO SPERONI



Propiedades tecnofuncionales de proteínas vegetales modificadas por altas presiones hidrostáticas y adicionadas con calcio.

12.30 hs

Espacio de preguntas

Espacio de preguntas

13 hs

CONFERENCIA PLENARIA

(Sala de las Américas)

María Cristina Añón
Mirando al Futuro



14 hs

ACTO DE CLAUSURA



IX CONGRESO INTERNACIONAL DE **CIENCIA Y TECNOLOGÍA** DE LOS **ALIMENTOS**



Secretaría de
**CIENCIA Y
TECNOLOGÍA**

Ministerio de
**PRODUCCIÓN, CIENCIA E
INNOVACIÓN TECNOLÓGICA**

