

Programa Científico

MIÉRCOLES 20 DE NOVIEMBRE

Cronograma Detallado

7:30-9:00 Acreditación // AUDITORIO SAN AGUSTÍN

9:00-10:00 Acto Inaugural // AUDITORIO SAN AGUSTÍN

- Palabras de bienvenida de la Presidente del Congreso CyTAL-ALACCTA 2019 y de la Presidente de ALACCTA.
- Alimentos argentinos. La oportunidad de diferenciarnos y agregar valor. Ing. Mercedes Nimo (Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación).

10:00-11:00 Conferencia plenaria inaugural // AUDITORIO SAN AGUSTÍN

- Global Challenges and The Critical Needs of Food Science and Technology. Dr. Peter Lillford (University of Birmingham, Reino Unido) y Dr. Anne-Marie Hermansson (Chalmers University of Technology, Suecia). IUFoST.

10:30-12:30 Foro de empresas: Compartiendo conocimiento entre grandes, medianas y pequeñas empresas // AUDITORIO SANTA CECILIA

Coordinadora: Dra. Paula Salas (AATA, TAR S.R.L., Argentina).

- Ing. Carolina Murad (Molinos Rio de la Plata S.A., Argentina).
- Lic. Florencia Goya (Unilever S.A., Argentina).
- Abogado Roberto Frank (Atime S.A., Argentina).
- Dra. Paula Salas (AATA, TAR S.R.L., Argentina).

11:00-11:45 Conferencia // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI

- Alimentos más sanos y duraderos - Irradiación gamma. Ing. Daniel Alejo Perticaro (IONICS S.A., Argentina).

11:00-11:45 Conferencia // AUDITORIO SAN AGUSTÍN

- Update on Low/no/reduced Calorie Sweeteners and Their Potential Impact on the Gut Microbiome. Dr. Ashley Roberts (AR Toxicology, Canadá).

11:45-12:30 Conferencia // AUDITORIO SAN AGUSTÍN

- Alternative Dietary Protein Sources: Exciting or Empty Health Claims. Dr. Roger Clemens (University of Southern California, Estados Unidos de Norteamérica).

11:45-13:00 TRABAJOS ORALES // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI

12:30-14:00 ALMUERZO LIBRE

14:00-16:00 IV SIMPOSIO DE INNOVACIÓN EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS: Avances en reducción de azúcar // AUDITORIO SAN AGUSTÍN

Coordinadora: Dra. Susana Socolovsky (AATA, Argentina).

- Introducción: Programa Nacional de Reducción de Azúcar en Alimentos. Lic. Gabriela Flores (Secretaría de Salud de la Nación, Argentina).
- .-Glicósidos de esteviol: Nuevas Tecnologías. Mgtr. María Isabel Terreni (Cargill, Argentina).
- JECFA Steviol Glycosides Framework and Safety of Different Steviol Glycosides Technologies. Dr. Ashley Roberts (AR Toxicology, Canadá).
- IMO FIBER: el endulzante de triple impacto. Mgtr. Silvana Lisi (Arcor S.A., Argentina) y Lic. María Florencia Canovas (Arcor S.A., Argentina).
- Taming of the Sugar and Salt Dragon. Dr. Adam Janczuk (International Flavors and Fragrances, Estados Unidos de Norteamérica).

14:00-16:00 MESA REDONDA: PRODUCTOS FRUTOHORTÍCOLAS Y COMPUESTOS BIOACTIVOS // AUDITORIO SANTA CECILIA

Coordinadores: Dra. Emilia Raimondo (Universidad Nacional de Cuyo, Universidad Maza, CASLAN, Argentina) y Dr. Omar Barrionuevo (Universidad Nacional de Catamarca, CASLAN, Argentina).

- Desarrollo de productos de tomate con alto contenido en bioactivos. Dra. María Sance (Universidad Nacional de Cuyo, Argentina).
- Propiedades funcionales del aceite de oliva. Tecnología y salud. Dr. Omar Barrionuevo (Universidad Nacional de Catamarca, Argentina).
- Variación del contenido de polifenoles en aceitunas de mesa, según variedad y tipo de tratamiento tecnológico. Dra. Emilia Raimondo (Universidad Nacional de Cuyo, Universidad Maza, Argentina).
- Aplicación del estudio del comportamiento de arándano en la logística de transporte de exportación. Dr. Roberto Varela (Universidad Nacional de Entre Ríos, Argentina).

14:00-16:00 TRABAJOS ORALES // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI

16:00-16:30 COFFEE BREAK

16:30-18:30 VIII SIMPOSIO INTERNACIONAL DE NUEVAS TECNOLOGÍAS: Avances en materiales alimenticios // AUDITORIO SAN AGUSTÍN

Coordinadores: Dra. Stella Maris Alzamora (ITAPROQ, CONICET- Universidad de Buenos Aires; CIT Rio Negro, CONICET- Universidad de Río Negro, Argentina) e Ing. María Isabel Yeannes (Universidad Nacional de Mar del Plata, CONICET, Argentina).

- Advanced Control of Structure Formation. Dr. Anne-Marie Hermansson (Chalmers University of Technology, Suecia).
- Biopolymers and Mobility of Glasses. Dr. Peter Lillford (University of Birmingham, Reino Unido).
- Evaluación por análisis digital de imágenes de la macro y micro estructura de materiales alimenticios sometidos a procesamiento. Dr. Gustavo Fidel Gutiérrez López (Instituto Politécnico Nacional, México).
- Diferencias en las propiedades físicas de productos de maíz obtenidos por extrusión o por laminación y tostado. Dra. Pilar Buera (ITAPROQ, CONICET- Universidad de Buenos Aires, Argentina).

**16:30-18:30 MESA REDONDA: SUSTENTABILIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS:
Eficiencia energética // AUDITORIO SANTA CECILIA**

Coordinador: Dr. Rodolfo Mascheroni (CIDCA, CONICET-Universidad Nacional de La Plata - CICPBA, Argentina).

- Provisión sustentable de servicios energéticos . Ing. Salvador Gil (Universidad Nacional de San Martín, Argentina).
- Posibilidades de ahorro energético en procesamiento de alimentos. Ing. Jorge Fiora (Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Argentina).
- Refinación de aceites vegetales. Enfoque de optimización de procesos mediante simulación de procesos. Dr. Ing. Marcelo Usseglio, ProSimTechs, Universidad Argentina de la Empresa, Argentina).

16:30-18:30 TRABAJOS ORALES // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI

JUEVES 21 DE NOVIEMBRE

Cronograma Detallado

8:00-9:30 ACREDITACIÓN // AUDITORIO SAN AGUSTÍN

9:00-9:50 CONFERENCIA PLENARIA IFT // AUDITORIO SAN AGUSTÍN

-Feeding Minds for Tomorrow's Health. MSc. Pam Coleman (Institute of Food Technologists, Estados Unidos de Norteamérica).

9:50-10:30 ENTREGA DE PREMIO IFT-AATA 2019 // AUDITORIO SAN AGUSTÍN

-Entrega del Premio a la Innovación en la Industria de Alimentos IFT- AATA 2019.

10:30-11:00 COFFEE BREAK

**11:00-13:00 MESA REDONDA: CLASIFICACIÓN NOVA: Aclarando la confusión sobre los
alimentos procesados y la salud // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

Coordinadores: Dr. Roger Clemens (University of Southern California, Estados Unidos de Norteamérica) y Dra. Susana Socolovsky (AATA, Argentina).

- Historia de la clasificación NOVA: su invalidez como clasificación de alimentos y su impacto en políticas públicas. Dra. Susana Socolovsky (AATA, Argentina).
- FOOD PROCESSING: Criteria for dietary guidance and public health?. Dra. Julie M. Jones (St. Catherine's University, Estados Unidos de Norteamérica), videoconferencia.
- NOVA & SIGA: Food Processing for Real or Perceived Public Health?. Dr. Roger Clemens (University of Southern California, Estados Unidos de Norteamérica).

**11:00-13:00 VI SIMPOSIO LATINOAMERICANO SOBRE HIGIENE Y CALIDAD DE ALIMENTOS:
Alimentos de origen animal e inocuidad alimentaria // AUDITORIO SANTA CECILIA**

Coordinadores: Dra. Darlin Diali Salgado Batista (Instituto de Investigaciones para la Industria Alimentaria, ACTAC, Cuba), Dra. Susana Leontina Vidales (Universidad Nacional de Luján, Argentina) e Ing. Carlos Alberto Almada (Universidad Nacional de Luján, Argentina).

- Brucelosis y tuberculosis como zoonosis alimentaria, su control y prevención.
Dr. Luis Samartino (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Argentina).
- Un abordaje interinstitucional para la difusión, diagnóstico y prevención de la triquinosis.
Dra. Graciela Vidales (Universidad Nacional de Luján, Argentina).
- El jabalí (*Sus scrofa*): aspectos ecológicos de una especie con relevancia sanitaria.
Dr. Diego Birochio (CIT Río Negro, CONICET – Universidad Nacional de Río Negro, Argentina).
- Calidad e inocuidad: dirección estratégica del Ministerio de la Industria Alimentaria de Cuba.
MSc. Ivania Rodríguez Álvarez (ACTAC, Cuba).

11:30-13:00 TRABAJOS ORALES // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI

13:00-14:30 ALMUERZO LIBRE

**14:30-16:30 SIMPOSIO ALACCTA: Beneficios de los alimentos procesados a la dieta.
Contribución de la Ciencia y Tecnología de Alimentos // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

Coordinadores: Dra. Sara Esther Valdés Martínez (Universidad Nacional Autónoma de México, ALACCTA, México) y Lic. Mauricio Armando Rebollo Gonzalez (ASPATAL, Paraguay).

- Contribuciones de la Ciencia y la Tecnología de Alimentos en la conservación de alimentos en el siglo XXI. Ing. Omaris Vergara (Universidad de Panamá, COPCYTA, Panamá).
- Contribuciones a la salud de alimentos procesados, en la actualidad y para el mañana.
Dra. Sara Esther Valdés Martínez (Universidad Nacional Autónoma de México, ALACCTA, México).
- Importancia del procesamiento de alimentos para la seguridad alimentaria y sostenibilidad.
Lic. Ana María Quirós-Blanco (Universidad de Costa Rica, ASCOTA, Costa Rica).

**14:30-16:30 MESA REDONDA: ALIMENTOS PROBIÓTICOS: Otro capítulo de la relación entre
los microorganismos y el hospedador // AUDITORIO SANTA CECILIA**

Coordinador: Dr. Pablo Fernando Pérez (CIDCA, CONICET- Universidad Nacional de La Plata - CICPBA, Argentina).

- Desarrollo de probióticos a partir de lactobacilos y bifidobacterias de leche materna. Desafíos tecnológicos. Dr. Gabriel Vinderola (INLAIN, CONICET-Universidad Nacional del Litoral, Argentina).
- Probióticos y sus fracciones celulares en desnutrición. Su efecto sobre la inmunidad respiratoria.
Dra. Gladis Susana Álvarez (CERELA, CONICET, Argentina).
- Bacterias lácticas: fábricas de componentes bioactivos.
Dra. Analía Graciela Abraham (CIDCA, CONICET- Universidad Nacional de La Plata - CICPBA, Argentina).
- Péptidos antimicrobianos: una barrera a franquear para los microorganismos probióticos.
Dr. Pablo Fernando Pérez (CIDCA, CONICET- Universidad Nacional de La Plata - CICPBA, Argentina).

14:30-15:30 CONFERENCIA: CÁMARA DEL MANÍ // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI

- Productos derivados de maní. Propiedades nutricionales y funcionales. Dr. Nelson Rubén Grosso (Universidad Nacional de Córdoba, CONICET, Cámara Argentina del Maní, Argentina).
- Lanzamiento de la convocatoria para el otorgamiento de incentivo a la investigación de “El maní como alimento. Características, propiedades y beneficios nutricionales de su consumo frecuente”, por la Fundación Maní Argentino.

15:30-16:30 TRABAJOS ORALES // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI

16:30-17:00 COFFEE BREAK

17:00-19:00 MESA REDONDA: CULTIVO Y CONSUMO DE *Cannabis sativa*: Impacto en la inocuidad y normas extranjeras // AUDITORIO SAN AGUSTÍN

Coordinadores: Dra. Raquel Peyraube (International Association for Cannabinoid Medicines, Uruguay) y Dr. Ignacio Vieitez (Universidad de la República, Uruguay).

- Understanding Foundational Safety and Principles Associated with CBD in the Food Supply
Dr. Roger Clemens (University of Southern California, Estados Unidos de Norteamérica).
- Caracterización de extractos de *Cannabis sativa* obtenidos por extracción supercrítica con potenciales aplicaciones medicinales como sustituto de la extracción con solventes orgánicos.
Dr. Ignacio Vieitez (Universidad de la República, Uruguay).
- Cannabis* de grado médico: definición y conceptos. Dra. Raquel Peyraube (International Association for Cannabinoid Medicines, Uruguay).

17:00-19:00 MESA REDONDA: SUSTENTABILIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS: Utilización de residuos // AUDITORIO SANTA CECILIA

Coordinador: Dr. Rodolfo Mascheroni (CIDCA, CONICET- Universidad Nacional de La Plata - CICIPBA, Argentina).

- Estudios sobre el uso de subproductos de la industria alimentaria con el fin de disminuir la cantidad de desperdicios y el impacto ambiental. Dra. Cecilia Abirached (ALACCTA, Uruguay).
- Mosto de uva: co-sustrato no tradicional para la síntesis de fructo-oligosacáridos (FOS).
Dra. Micaela Ureta (CIDCA, CONICET- Universidad Nacional de La Plata -CICIPBA, Argentina).
- Residuos de la industria frutihortícola como fuente de aditivos funcionales. Dra. Eliana Fissore (ITAPROQ, CONICET-Universidad de Buenos Aires, Argentina).

17:00-19:00 TRABAJOS ORALES // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI

VIERNES 22 DE NOVIEMBRE

Cronograma Detallado

8:00-9:00 **Acreditación // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

9:00-10:30 **ENCUENTRO: 50 AÑOS DE AATA - Historia y futuro de la investigación y la industria de la alimentación // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

Coordinador: Dr. Alfredo Calvelo (La Cumbre San Luis S.A., Argentina).

- Introducción de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA).
- Tecnologías de conservación de alimentos: 50 años de evolución y prospección futura.
Dr. Gustavo Barbosa-Cánovas (Washington State University, Estados Unidos de Norteamérica).
- Evolución del perfil industrial en Argentina y el mundo.
Lic. Jorge Debanne (UNILEVER S.A., Argentina).
- Evolución de las normas y avances en el control de calidad de los alimentos.
Lic. Fabiana Guglielmone (UNILEVER S.A., Argentina).

10:30-11:00 **ENTREGA DE PREMIOS // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

- Entrega del Premio AATA 50 Años al Mejor Trabajo de Investigación y Desarrollo en Tecnología de Alimentos.
- Entrega del Reconocimiento AATA a la Trayectoria en Ciencia y Tecnología de Alimentos al Dr. Juan Carlos López Musi.

9:00-11:00 **MESA REDONDA: ENSEÑANZA EN CIENCIA E INGENIERÍA DE ALIMENTOS // AUDITORIO SANTA CECILIA**

Coordinadores: Dra. Carmen E. Peralta Sanhueza (Instituto Tecnológico de Buenos Aires, Universidad de Belgrano, Argentina) y Dra. Lydia Galagovsky (Universidad de Buenos Aires, Argentina).

- Cómo se organiza la currícula.
Ing. Edna Liliana Peralta Baquero (Universidad de La Salle, ACTA, Colombia).
- Dificultades para enseñar y aprender Química. Implicancias en el área de alimentos.
Dra. Lydia Galagovsky (Universidad de Buenos Aires, Argentina) .
- Libro Rojo y los estándares de segunda generación para Carreras de Ingeniería. Ing. Jorge del Gener (UTN, Consejo Federal de Decanos de Ingeniería - CONFEDI, Argentina) .

9:00-11:00 **TRABAJOS ORALES // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI**

11:00-11:30 **COFFEE BREAK**

11:30-13:30

ENCUENTRO: LA CIENCIA DETRÁS DE LA NOTICIA: ¿Por qué alimentos procesados?
Un espacio para aclarar las controversias desafiantes en alimentos y salud. // AUDITORIO SAN AGUSTÍN

Coordinador: Dr. Guillermo Capuya (Universidad de Buenos Aires, UPF Barcelona, España).

Panelistas:

Dr. Adrián Saporiti (Grupo Saporiti, Argentina).

Dra. Susana Socolovsky (AATA, Argentina).

Dr. Brian Cavagnari (Universidad de Buenos Aires, Universidad Católica Argentina, Argentina).

Dr. Claudio Bernal (Universidad Nacional del Litoral, CONICET, Argentina).

Dra. María Claudia Degrossi (Universidad de Belgrano, Argentina).

Mgtr. María Vitullo (Universidad de Buenos Aires, Argentina).

Con la participación destacada de periodistas y comunicadores.

11:30-13:30

MESA REDONDA: MODELOS *in vivo* E *in vitro* EN LA FUNCIONALIDAD DE ALIMENTOS // AUDITORIO SANTA CECILIA

Coordinadores: Dra. Stella Maris Alzamora (ITAPROQ, CONICET- Universidad de Buenos Aires, CIT Río Negro, CONICET- Universidad de Río Negro, Argentina) y Dra. Alejandra Medrano (Universidad de la República, ALACCTA, AIALU, Uruguay).

-Estudios *in vitro* celulares y acelulares en el desarrollo de nuevos ingredientes funcionales. Dra. Alejandra Medrano (Universidad de la República, ALACCTA, AIALU, Uruguay).

-Modelos del pez cebrá para el desarrollo de alimentos funcionales. Dr. Daniel Barrio (CIT Río Negro, CONICET- Universidad Nacional de Río Negro, Argentina).

-Utilización del nematodo *Caenorhabditis elegans* como modelo toxicológico integral en la seguridad e industria alimentaria. Dra. Eliana Munarriz (Universidad de Buenos Aires, CONICET, Argentina).

-Evaluación de la biodisponibilidad de calcio en modelos animales. Dra. Adriana Weisstaub (Universidad de Buenos Aires, Argentina).

11:30-13:30

MESA REDONDA: ALIMENTOS AUTÓCTONOS // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI

Coordinadoras: Dra. Marcela González (Universidad Nacional del Litoral, Argentina), y Mgtr. Ángela Zuleta (Universidad de Buenos Aires, Argentina).

-Carne de yacaré: una alternativa saludable y sustentable.
Dra. Marcela González (Universidad Nacional del Litoral, Argentina).

-Algas marinas: un alimento del futuro.
Dra. María Angélica Fajardo (Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco, Argentina).

-Desarrollo de productos con altos contenidos de compuestos bioactivos a partir de baya nativa chilena (*Aristotelia chilensis*). Dr. José Miguel Bastías (Universidad del Bio-Bio, Chile).

-Desarrollo de productos de grano entero: aspectos nutricionales y definición.
Mgtr. Ángela Zuleta (Universidad de Buenos Aires, Argentina).

-Aprovechamiento de frutos silvestres.
Mgtr. Myriam Elizabeth Villareal (Universidad Nacional de Santiago del Estero, Argentina).

13:30-14:30 **ALMUERZO LIBRE**

14:30-15:20 **Conferencia plenaria de clausura // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

-Nonthermal Technologies, a New Dimension in Food Processing.
Dr. Gustavo V. Barbosa-Cánovas (Washington State University, Estados Unidos de Norteamérica).

15:20-16:00 **Acto de clausura // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

- Acto de clausura con la participación de las autoridades de AATA y ALACCTA.
- Homenaje *in memoriam* al Dr. Jesús Yañez Querejeta, Presidente de la Asociación para la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos de Cuba (ACTAC) al momento de su deceso.
- Presentación de la sede del Congreso ALACCTA 2022.
- Palabras de despedida y cierre del evento.