



Asociación Argentina  
de Tecnólogos Alimentarios

## XVIII CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

*Innovación, sustentabilidad y productividad en la  
transformación del sistema alimentario*

### SIMPOSIOS

IX SIMPOSIO INTERNACIONAL DE NUEVAS TECNOLOGÍAS

VII SIMPOSIO LATINOAMERICANO SOBRE HIGIENE

Y CALIDAD DE ALIMENTOS

V SIMPOSIO DE INNOVACIÓN EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

### PREMIOS

**PREMIO AATA** al mejor trabajo original.

**PREMIO AATA - ICAAS** al mejor trabajo completo con foco en innovación en tecnología de alimentos.

**4 al 6 de Octubre de 2023**

Universidad Católica Argentina - Sede Puerto Madero  
Av. Alicia Moreau de Justo 1300 - C.A.B.A.  
Buenos Aires - Argentina.

Organizado por la ASOCIACIÓN ARGENTINA DE TECNÓLOGOS ALIMENTARIOS

## CARTA DE BIENVENIDA

*Estimados colegas,*

*Los miembros del Comité Científico y del Comité Organizador de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios tenemos el agrado de darles la bienvenida al XVIII Congreso CyTAL® 2023 en nuestra hermosa ciudad de Buenos Aires.*

*El Congreso CyTAL® 2023 es el evento científico que reúne a los profesionales de la Ciencia y Tecnología de Alimentos que provienen de todos los sectores relacionados y a los académicos e investigadores de universidades del país y toda la región. Todos convergen aquí con la intención de avanzar en el conocimiento colectivo para favorecer la innovación, propender a la sustentabilidad e incrementar la productividad contribuyendo a la transformación del sistema alimentario.*

*El programa científico del Congreso cuenta con el aporte de conferencistas de primer nivel nacional e internacional, miembros de la academia, de la industria y autoridades oficiales. Durante los tres días del congreso compartiremos información en distintos formatos: conferencias, simposios, mesas redondas y foros de discusión, sesiones de póster y sesiones orales que abordarán temas relevantes para la comunidad de la Ciencia y Tecnología de Alimentos. Los participantes habrán aprovechado los diversos cursos pre-congreso organizados por la Universidad Católica Argentina.*

*En esta ocasión otorgaremos dos importantes distinciones: Premio AATA-ICCAS 2023 instituido para rendir un homenaje a la figura del Dr. Juan Carlos López Musi, reconociendo el mejor trabajo completo presentado con foco en Innovación en Tecnología de Alimentos y el Premio AATA al Mejor Trabajo Original.*

*Los invitamos a participar y a aprovechar al máximo estos días de actualización, puesta en común e intercambio de ideas y también a recorrer los stands de entidades y empresas que nos acompañan y cuya colaboración agradecemos inmensamente.*

*Sabemos la importancia que reviste interactuar con colegas de diversos países para el enriquecimiento personal y deseamos que nuestro Congreso colme las expectativas de los participantes. ¡Gracias por festejar con nosotros la Ciencia y Tecnología de Alimentos!*

*¡Bienvenidos a Buenos Aires!*

*Muy cordialmente,*



*Dra. Susana Socolovsky, CFS, IAFoST Fellow*

*Presidente del Congreso CyTAL® 2023*

*Comité Científico CyTAL® 2023 - Comité Organizador CyTAL® 2023*

**Los esperamos en MAGNO, el miércoles 4 de octubre de 19 a 20h.**

**¡Celebremos juntos el CyTAL 2023!**

**Dirección: Av. Alicia Moreau de Justo 1580**

## ¿QUÉ ES LA AATA?



Asociación Argentina  
de Tecnólogos Alimentarios

La Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos es una organización sin fines de lucro establecida en 1969, que reúne a profesionales, estudiantes y empresas comprometidas con el avance de la ciencia y la tecnología de los alimentos y su aplicación en todo el sistema alimentario para garantizar alimentos cada vez más seguros, disponibles y saludables. A través de capacitación continua, conferencias y cursos, y nuestro Congreso bienal de Ciencia y Tecnología de Alimentos - CYTAL, AATA evoluciona para mantener a sus miembros actualizados con los últimos desarrollos científicos y tecnológicos.

### Nuestra misión

- Promover la obtención y elaboración sustentable de más y mejores alimentos para todos.
- Fomentar las actividades científicas y tecnologías relacionadas con la elaboración de alimentos en todas sus etapas.
- Impulsar el desarrollo, intercambio y difusión de conocimientos y novedades del sector.
- Facilitar la educación continua de los actores involucrados mediante la organización de actividades de formación y actualización (congresos, cursos, conferencias, charlas informativas, etc.).
- Contribuir, en el ámbito de la ciencia y tecnología de alimentos, a la alfabetización científica de los medios de comunicación, consumidores y comunidad.
- Constituir un espacio de acercamiento e integración de profesionales, técnicos, estudiantes y asociaciones afines.
- Promover el avance de los profesionales del sector y la defensa de sus incumbencias.
- Colaborar con organismos de regulación y control.
- Cooperar con las instituciones gubernamentales, privadas, nacionales e internacionales que lo soliciten.
- Promover la creación de nuevas filiales en el interior del país para lograr una participación más efectiva y federal.

## REPRESENTANTE EN ARGENTINA EN CARÁCTER DE ORGANIZACIÓN ALIADA DE:



Institute of Food Technologists.  
[www.ift.org](http://www.ift.org)



Asociación Latinoamericana y  
del Caribe de Ciencia y  
Tecnología de Alimentos.  
[www.alaccta.org](http://www.alaccta.org)



International Union of food,  
science and technology  
[www.iufost.org](http://www.iufost.org)



International Association  
For Engineering and Food.

## COMISIÓN DIRECTIVA AATA CENTRAL

**Presidente:** Dra. Susana Socolovsky

**Vicepresidente:** Dra. Stella Maris Alzamora

**Secretaria:** Dra. Paula Sol Pok

**Prosecretario:** Ing. Gabriel Busnardo

**Tesorero:** MSc. Gustavo Locati

**Protesorero:** Dr. Sergio Vaudagna

**Vocales:** Ing. Gerardo Blasco, Dra. María Paula Salas, Dra. Emilia Raimondo, Lic. Mariana Duarte, Dra. Susana Vidales, Dra. Laura Martínez Souto

**Vocales suplentes:** Ing. María Angélica Bianchi, Dra. Silvia Raffellini

## FILIAL MAR DEL PLATA

**Presidente:** Med. Vet. Laura Martínez Souto

**Vicepresidente:** Ing. en Alimentos María Paula Giacomin

**Secretaria:** Dra. Estela Motta

**Tesorera:** Lic. en Tec. Alim. Gabriela Sanchez Pascua

**Protesorera:** M.Sc. María Rosa Casales

**Vocales:** Dra. Lorena Mignino y Dra. Sandra Medici

**Revisora de cuentas:** Ing. Qca. María Isabel Yeannes

## AUTORIDADES DEL CONGRESO

**Presidente:** Dra. Susana Socolovsky

### COMITÉ CIENTÍFICO

Dra. Stella Maris Alzamora

Dra. Susana Socolovsky

Dra. Pilar Buera

Dra. Silvia Raffellini

Dra. Emilia Raimondo

Dra. Susana L. Vidales

Dr. Sergio Vaudagna

Lic. Ricardo Castellanos

### COMITÉ ORGANIZADOR

Mgter. Gustavo Locati

Dra. Susana Socolovsky

Dra. Paula Sol Pok

Lic. Mariana Duarte

Ing. Gabriel Busnardo

Ing. Patricia Hartenstein

## EVALUADORES DE TRABAJOS LIBRES

Dra. Emilia Raimondo

Dra. Pilar Buera

Dr. Sergio Ramón Vaudagna

Dra. Susana Leontina Vidales

Dra. Graciela Vaamonde

Dr. Leonardo Cristian Favre

Dra. Fernanda Mozzi

Dra. Silvia Raffellini

Dra. Carolina Martínez

Dr. Rodolfo Horacio Mascheroni

Dra. Susana Zorrilla

Dra. Sonia Cecilia Sgroppo

Dra. Lía Noemí Gerschenson

Dr. Diego Genovese

Dra. Patricia Risso

Dra. Mónica Nazareno

Dra. María Florencia Mazzobre

Dra. Stella Maris Alzamora

Ing. Qca. María Isabel Yeannes

Dra. María Clara Zamora

Dra. Analía García Loredó

Dra. Silvina Drago

Dr. Oscar Vega Castro

Dra. Adriana Ruth Weisstaub

Dra. Micaela Medrano

Dra. Andrea Gomez-Zavaglia

Dra. Liliana Zago

Dra. Paula Luisina Gómez

Lic. Ricardo Castellano

Dra. Rosa Baeza

Dra. Cristina dos Santos Ferreira

Dra. Susana Socolovsky

Dr. Gustavo Polenta

Dra. Carolina Busso Casati

Dra. Virginia Sanchez

Mgter. Angela Zuleta

## SPONSORS

### PLATINO



### ORO



### PLATA



Te encontrás con la dulzura.

## AVALES ACADÉMICOS

Universidad Nacional de Luján

Universidad Nacional de Cuyo

Universidad Nacional Río Negro

Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, San Rafael, Mendoza

Centro de Investigación en Agroindustrias - INTA

Instituto Multidisciplinario de Investigación y Transferencia Agroalimentaria y Biotecnológica (IMITAB)

ITAPROQ

Universidad Maza

Universidad Nacional de Salta

Universidad Nacional de Villa María

Universidad Nacional del Comahue

Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia - Universidad Nacional de San Luis

Universidad Nacional del Noroeste de la Provincia de Buenos Aires (UNNOBA)

Universidad Nacional de San Juan

## ENTREGA DE PREMIOS

### Premio AATA al Mejor Trabajo Original

En esta edición de **CyTAL®2023** entregaremos el **Premio AATA** durante el Acto de Clausura el día viernes 6 de octubre a las 17 horas. Además del **Premio AATA** se entregarán dos menciones especiales.

Se evaluaron los trabajos de investigación cuyos autores expresaron específicamente su intención de participar en el concurso. Los trabajos completos presentados fueron originales e inéditos. Las autoridades centrales de AATA designaron a tres distinguidos profesionales representantes de la industria y de la ciencia de los alimentos para conformar el jurado del Premio AATA. La identidad del jurado se hará pública en la entrega del Premio.

Los miembros del jurado utilizaron los siguientes criterios de selección:

- finalidades y objetivos del trabajo,
- originalidad del tema,
- laboriosidad del trabajo de investigación realizado,
- resultados obtenidos y aportes efectuados al avance de la ciencia y tecnología de los alimentos,
- claridad y síntesis de las presentaciones escritas.

### Premio Dr. Juan Carlos López Musi ICCAS-AATA

El Premio se ha instituido para rendir un homenaje a la figura del Dr. Juan Carlos López Musi, fundador de la AATA, y será entregado por primera vez en este **XVIII Congreso CyTAL®2023**. El objeto del premio es reconocer el mejor trabajo completo presentado al congreso, con foco en innovación en tecnología de alimentos en los siguientes ejes temáticos: procesos, ingredientes, envases, tecnología, producción sostenible y desarrollo de productos que constituyan una innovación.

El jurado se ha conformado con tres profesionales destacados, dos de los cuales los ha designado el Comité Científico del Congreso y el tercero la Comisión Directiva de ICCAS. El fallo del jurado será inapelable.

Participan como postulantes al **Premio Dr. Juan Carlos López Musi AATA-ICCAS** los trabajos completos de investigación aceptados por la Comisión Evaluadora de Trabajos que hayan además presentado una nota con la descripción sintética de la innovación con las siguientes pautas: innovación, sustentabilidad y productividad en la transformación del sistema alimentario.

Los autores del trabajo premiado y de las dos menciones recibirán el **Premio AATA-ICCAS** durante el Acto de Clausura del Congreso **CyTAL® 2023**. El premio consistirá en un aporte monetario de 300.000 pesos y la inscripción gratuita para el próximo Congreso **CyTAL® 2025** para hasta cuatro autores del trabajo.

Los trabajos premiados serán difundidos en las publicaciones de ambas instituciones.

**¡LOS ESPERAMOS EN LA ENTREGA DE PREMIOS!**

# Cronograma

## MIÉRCOLES 4 DE OCTUBRE

HORARIO	AUDITORIO SAN AGUSTÍN	AUDITORIO MONSEÑOR DERISI	AULA A	AULA B	AULA D
7:30-9:00	ACREDITACIÓN				
9:00-9:50	SESIÓN INAUGURAL DEL CYTAL 2023: Palabras del Dr. Pablo Morón (Director Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional de SAGyP, Argentina) y de la Lic. Mónica López (Directora Instituto Nacional de Alimentos, ANMAT, Argentina).				
9:50-10:50	CONFERENCIA PLENARIA INAUGURAL: "On the role of food processing for human nutrition and suggestions for its evidence-based implementation into a food classification system". Dr. Erich Windhab (ETH Zürich, Suiza; IUFOST).				
10:50-11:30	CONFERENCIA VIRTUAL: "Food safety and dietary risk assessment for residues of pesticides. A sustainable production system". Dr. Michael Doherty (Environmental Protection Agency, EE.UU.).	CONFERENCIA: "Cadena de valor láctea: Gestión sustentable - Transformación digital". Dr. Ricardo Cravero (Q-Innova, Argentina).			
11:30-12:30	EXHIBICIÓN DE PÓSTERS CON PRESENCIA DE AUTORES ( Áreas temáticas 2, 5, 9 y 10 )				
12:30-13:30	ALMUERZO LIBRE				
13:30-16:00	V SIMPOSIO DE INNOVACIÓN EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Coordinadores: Dra. Susana Socolovsky (AATA, Argentina) y Dr. Sergio Vaudagna (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, AATA, Argentina). (14:00 h - 16:00 h).	MESA REDONDA: LA ECONOMÍA CIRCULAR Y LA SOSTENIBILIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Coordinador: Dr. Gustavo Polenta (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Argentina). (14:00 h - 16:00 h).	TALLER: "Incertidumbre en los reportes de resultados en microbiología de alimentos" Ing. Mg. Miguel Zazopulos Garay (Universidad Santa María, Chile).	TRABAJOS ORALES  Área temática 2	TRABAJOS ORALES  Área temática 10
16:00-16:30	COFFEE BREAK				
16:30-19:00	ESPACIO RED CYTED: ECONOMÍA CIRCULAR EN SISTEMAS DE PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIOS: "Innovación y sostenibilidad para la cadena de valor de vegetales de Iberoamérica". Coordinadora: Dra. María Cecilia Puppo (CIDCA, Argentina).	MESA REDONDA: HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS Y SUS REGULACIONES PARA UNA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE ALIMENTOS EN ARGENTINA Coordinador: Dr. Leonardo Cristian Favre (CASAFE, Argentina). 16:30 h A 18:30 h	TRABAJOS ORALES  Área temática 5	TRABAJOS ORALES  Área temática 2	TRABAJOS ORALES  Área temática 9

# Cronograma

## JUEVES 5 DE OCTUBRE

HORARIO	AUDITORIO SAN AGUSTÍN	AUDITORIO MONSEÑOR DERISI	AULA A	AULA B	AULA D
8:00-9:00	ACREDITACIÓN				
9:00-11:30	VII SIMPOSIO LATINOAMERICANO SOBRE HIGIENE Y CALIDAD DE ALIMENTOS Coordinadoras: Dra. Silvia Raffellini y Dra. Susana Leontina Vidales. (Universidad Nacional de Luján; AATA, Argentina).	CONFERENCIAS "Mitos y realidades de los alimentos funcionales, entre la ciencia y la publicidad?" Dr. José Manuel López Nicolás, España. (9:00h-9:50h).  "Derribando mitos, ni tan malos ni tan buenos". Dr. Adrian Saporiti, Grupo Saporiti, Argentina. (9:50h-10:20h).  "Beneficios de la espectrometría de masas e infrarrojo para control de contaminantes en la industria de alimentos". Lic. Biomédica Luciana de Almeida, Brasil. (10:20h-10:50h).  "Carbohidratos de calidad y alternativas innovadoras: más allá de la reducción de azúcar". M. Sc. Denisse Colindres, BENEIO, EE.UU. (10:50h-11:20h).	TRABAJOS ORALES  Área temática 1	TRABAJOS ORALES  Área temática 3	TRABAJOS ORALES  Área temática 8
11:30-12:00	COFFEE BREAK				
12:00-13:00	EXHIBICIÓN DE PÓSTERS CON PRESENCIA DE AUTORES ( Áreas temáticas 1, 3, 8 y 11 )				
13:00-14:00	ALMUERZO LIBRE				
14:00-16:00	MESA REDONDA: FERMENTACIÓN DE PRECISIÓN Coordinadora: Dra. Andrea Gómez Zavaglia (CIDCA, Argentina).	MESA REDONDA: ENCAPSULACIÓN Y LIBERACIÓN CONTROLADA DE BIOACTIVOS Coordinadores: Dra. Florencia Mazzobre (ITAPROQ, Argentina) y Dr. José Manuel López Nicolás (Universidad de Murcia, España).	TRABAJOS ORALES  Área temática 1	TRABAJOS ORALES  Área temática 3	TRABAJOS ORALES  Área temática 8
16:00-16:30	COFFEE BREAK				
16:30-19:00	IX SIMPOSIO INTERNACIONAL DE NUEVAS TECNOLOGÍAS: "Inteligencia Artificial y la industria de alimentos" Coordinadores: Dra. Stella Maris Alzamora (ITAPROQ, CIT RÍO NEGRO, AATA, Argentina) y Mg. Ricardo Castellano (Pontificia Universidad Católica Argentina, Argentina).		TRABAJOS ORALES  Área temática 11		



## Cronograma

### VIERNES 6 DE OCTUBRE

HORARIO	AUDITORIO SAN AGUSTÍN	AUDITORIO MONSEÑOR DERISI	AULA A	AULA B	AULA D
8:00-9:00	ACREDITACIÓN				
9:00-11:00	<p>MESA REDONDA: DIETA Y MICROBIOTA: DEL CONCEPTO A LA APLICACIÓN</p> <p>Coordinadora: Mg. Sc. Angela Zuleta (Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición, Argentina).</p>	<p>VIDEO CONFERENCIA IFT's Advocacy Approach - Elevating the central role of food science in global food and nutrition security. John Ruff, Chief Science Advisor Institute of Food Technologists, EE.UU.</p> <p>CONFERENCIA Aspectos destacados de las mesas redondas del Comité Directivo de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FNSSC) del IFT sobre soluciones de la ciencia de los alimentos para reducir la pérdida y el procesamiento de alimentos para mejorar la nutrición y la biodisponibilidad. Ing. Ana María Quirós Blanco, Costa Rica.</p>	<p>TRABAJOS ORALES</p> <p>Área temática 7</p>	<p>TRABAJOS ORALES</p> <p>Área temática 6</p>	
11:00-12:00	COFFEE BREAK				
11:00-12:00	EXHIBICIÓN DE PÓSTERS CON PRESENCIA DE AUTORES ( Áreas temáticas 4, 6 y 7)				
12:00-12:50	<p>CONFERENCIA PLENARIA: "Proteínas alternativas: Llegaron para quedarse". Dra. María Cristina Añón (CIDCA, CONICET- Universidad Nacional de La Plata- CICPBA, Argentina).</p>				
12:50-14:00	ALMUERZO LIBRE				
14:00-16:00	<p>LIVING MESA DEBATE: ETIQUETADO FRONTAL Coordinadora: Dra. Susana Socolovsky (AATA) Moderador: Dr. Guillermo Capuya (Universidad de Buenos Aires, Argentina).</p>		<p>TRABAJOS ORALES</p> <p>Área temática 7</p>	<p>TRABAJOS ORALES</p> <p>Área temática 4</p>	<p>TRABAJOS ORALES</p> <p>Área temática 4</p>
16:00-17:00	<p>CONFERENCIA PLENARIA DE CLAUSURA: "Investigación en ciencia de materiales alimenticios, un vehículo para un efectivo y sustentable procesamiento". Dr. Osvaldo H. Campanella, EE.UU.</p>				
17:00-17:30	<p>ACTO DE CLAUSURA: Premio AATA - ICAAS y Premio AATA.</p>				

## Programa Científico

### MIÉRCOLES 4 DE OCTUBRE

#### Cronograma Detallado

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

**9:00-9:50 Sesión Inaugural del CYTAL 2023 // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

- Palabras del Dr. Pablo Morón (Director Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional de Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Argentina) y de la Lic. Mónica López (Directora Instituto Nacional de Alimentos, ANMAT, Argentina).

**9:50-10:50 Conferencia plenaria inaugural // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

- On the role of food processing for human nutrition and suggestions for its evidence-based implementation into a food classification system.

Dr. Erich Windhab (Eidgenössische Technische Hochschule ETH Zürich, Suiza; IUFOST).

**10:50-11:30 Conferencia virtual // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

- Food safety and dietary risk assessment for residues of pesticides. A sustainable production system.

Dr. Michael Doherty (Environmental Protection Agency, EE.UU.).

**10:50-11:30 Conferencia // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI**

- Cadena de valor láctea: Gestión sustentable - Transformación digital.

Dr. Ricardo Cravero (Q-Innova, Argentina).

**11:30-12:30 EXHIBICIÓN DE PÓSTERS CON PRESENCIA DE AUTORES ( Áreas temáticas 2, 5, 9 y 10 )**

**12:30-13:30 ALMUERZO LIBRE**

**14:00-16:00 V SIMPOSIO DE INNOVACIÓN EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**Coordinadores:** Dra. Susana Socolovsky (AATA, Argentina) y Dr. Sergio Vaudagna (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, AATA, Argentina).

- Impresión 3D de análogos de carne y carne cultivada.

Dr. Giuseppe Scionti (NOVAMEAT, España) (conferencia virtual).

- B.I.F.E: Cultivando el futuro de la carne.

Lic. Biol. Laura Correa (Laboratorios Craveri, Argentina).

- Betalactoglobulina de fermentación de precisión – El dilema de la aprobación regulatoria.

Atty. Tony Pavel (Perfect Day, EE.UU.) (conferencia virtual).

- Fibroína de seda: Un alimento milenario como solución para problemas contemporáneos.

Dra. Rebeca López García (Mori, EE.UU.).

**14:00-16:00 Mesa Redonda: LA ECONOMÍA CIRCULAR Y LA SOSTENIBILIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI**

**Coordinador:** Dr. Gustavo Polenta (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Argentina).

- "Saving Food". Una visión holística desde la Ciencia y Tecnología de Alimentos.  
Dr. Gustavo Polenta (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Argentina).
- Políticas e iniciativas públicas y público-privadas relacionadas con la prevención de pérdidas y desperdicio de alimentos.  
Lic. Natalia Basso (Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Argentina).
- El apoyo a la innovación en recuperación de alimentos desde las Incubadoras de empresas. Logros, oportunidades y desafíos.  
Dra. Roxana Páez (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Argentina).
- El compromiso de las empresas elaboradoras de alimentos con la sustentabilidad y la economía circular. Ing. Victoria Cortasa (Unilever, Argentina).
- Aspectos normativos relacionados con la sustentabilidad de empresas elaboradoras de alimentos.  
Lic. Lucía Cuello (Unilever, Argentina).

**13:30-16:00 TALLER: INCERTIDUMBRE EN LOS REPORTES DE RESULTADOS EN MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMA ISO 19036:2019 // AULA A**

- Ing. Mg. Miguel Zazopulos Garay (Universidad Santa María, Chile).

**13:30-16:00 TRABAJOS ORALES - Área temática 2 // AULA B**

**13:30-16:00 TRABAJOS ORALES - Área temática 10 // AULA D**

**16:00-16:30 COFFEE BREAK**

**16:30-19:00 Espacio RED CYTED: ECONOMÍA CIRCULAR EN SISTEMAS DE PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIOS: INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD PARA LA CADENA DE VALOR DE VEGETALES DE IBEROAMÉRICA // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

**Coordinadora:** Dra. María Cecilia Puppo (CIDCA, Argentina).

- Investigation of fruit processing by-products as potential sources of novel ingredients with prebiotic properties.  
Dr. Evandro Leite de Souza (Universidad Federal de Paraíba, Brasil).
- La sostenibilidad alimentaria impulsa la biotecnología de alimentos.  
Dra. María Elvira Zuñiga-Hansen (Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables, Chile).
- Aprovechamiento de subproductos y residuos agroalimentarios para el desarrollo de bioplásticos en diversas aplicaciones.  
Dr. Antonio Guerrero (Universidad de Sevilla, España).
- Aportaciones de los referentes normativos de la EFSA para la Investigación y desarrollo de alimentos más saludables y de origen vegetal.  
Dra. Maria do Céu Costa (Universidad de Lusófona, Portugal).
- Purification of GOS: oxidation vs fermentation methods.  
Dra. Paula Castilho (Universidad de Madeira, Portugal).

**16:30-18:30 Mesa Redonda: HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS Y SUS REGULACIONES PARA UNA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE ALIMENTOS EN ARGENTINA // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI**

**Coordinador:** Dr. Leonardo Cristian Favre (CASAFE, Argentina).

- Actualidad agronómica y usos seguros de las tecnologías de protección de cultivos.  
Ing. Agr. Ramiro Cid (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Argentina).
- Aspectos regulatorios vinculados a los residuos de fitosanitarios en los alimentos.  
Ing. Agr. Alejandro Fernández (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, Argentina).
- Abordaje científico vinculado a los residuos de fitosanitarios en alimentos.  
Ing. Agr. Amalia Ponzio (CASAFE, Argentina).
- Desafíos de los productores de alimentos: caso, cadena agroalimentaria del tomate para industria.  
Ing. Agr. Mag. Natalia Aquindo (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Argentina).

**16:30-19:00 TRABAJOS ORALES - Área temática 5 // AULA A**

**16:30-19:00 TRABAJOS ORALES - Área temática 2 // AULA B**

**16:30-19:00 TRABAJOS ORALES - Área temática 9 // AULA D**

## JUEVES 5 DE OCTUBRE

### Cronograma Detallado

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

**9:00-11:30 VII SIMPOSIO LATINOAMERICANO SOBRE HIGIENE Y CALIDAD DE ALIMENTOS // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

**Coordinadoras:** Dra. Silvia Raffellini y Dra. Susana Leontina Vidales (Universidad Nacional de Luján; AATA, Argentina).

- El impacto del uso de antimicrobianos y el desarrollo de resistencia en la producción de alimentos.  
Dr. Mariano Fernández Miyakawa (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Argentina).
- Microplásticos en alimentos: Actualidad y desafíos.  
Dr. Marcos Grunhut (Universidad Nacional del Sur, CONICET, Argentina).
- Nanopartículas en los alimentos: evaluación nanotoxicológica en zebrafish.  
Dra. Carolina Soledad Martínez (Universidad Nacional de Quilmes, Argentina).
- Estudiando virus en alimentos: del cómo, cuándo y dónde al para qué?  
Dra. Viviana Andrea Mbayed (Universidad de Buenos Aires, CONICET, Argentina).
- Sistemas de gestión. Aliados para asegurar la inocuidad.  
Ing. Pablo Barbuto (Universidad Nacional de Luján, Consultora QCS, Argentina).

## 9:00-11:20 Conferencias // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI

- Mitos y realidades de los alimentos funcionales, entre la ciencia y la publicidad? (9:00h-9:50h).  
Dr. José Manuel López Nicolás (Universidad de Murcia, España).
- Derribando mitos, ni tan malos ni tan buenos.(9:50h-10:20h).  
Dr. Adrian Saporiti (Grupo Saporiti, Argentina).
- Beneficios de la espectrometría de masas e infrarrojo para control de contaminantes en la industria de alimentos. (10:20h-10:50h).  
Lic. Biomédica Luciana de Almeida (Bruker Microbiology and Infectious Diagnostics, Brasil).
- Carbohidratos de calidad y alternativas innovadoras: más allá de la reducción de azúcar. (10:50h-11:20h).  
M. Sc. Denisse Colindres (BENEO, EE.UU.).

## 9:00-11:30 TRABAJOS ORALES - Área temática 1 // AULA A

## 9:00-11:30 TRABAJOS ORALES - Área temática 3 // AULA B

## 9:00-11:30 TRABAJOS ORALES - Área temática 8 // AULA D

## 11:30-12:00 COFFEE BREAK

## 12:00-13:00 EXHIBICIÓN DE PÓSTERS CON PRESENCIA DE AUTORES (Áreas temáticas 1, 3, 8 y 11)

## 13:00-14:00 ALMUERZO LIBRE

## 14:00-16:00 Mesa Redonda: FERMENTACIÓN DE PRECISIÓN // AUDITORIO SAN AGUSTÍN

**Coordinadora:** Dra. Andrea Gómez Zavaglia (CIDCA, Argentina)

- Fermentación de precisión con hongos filamentosos.  
Lic. Emilia Mazza (Start-up Michroma, Argentina).
- Biotransformación de selenio por bacterias lácticas en bebidas fermentadas.  
Dra. Fernanda Mozzi (CERELA, Argentina).
- Estimulación de la producción de ácidos orgánicos por bacterias intestinales.  
Dra. Micaela Medrano (CIDCA, Argentina).
- Obtención de oligosacáridos prebióticos a partir de productos naturales subutilizados.  
Dra. Andrea Gómez Zavaglia (CIDCA, Argentina).

**14:00-16:00 Mesa Redonda: ENCAPSULACIÓN Y LIBERACIÓN CONTROLADA DE BIOACTIVOS // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI**

**Coordinadores:** Dra. Florencia Mazzobre (ITAPROQ, Argentina) y Dr. José Manuel López Nicolás (Universidad de Murcia, España).

- Consideraciones sobre las múltiples aplicaciones de la encapsulación molecular en ciclodextrinas en tecnología de alimentos.

Dr. José Manuel López Nicolás (Universidad de Murcia, España).

- Estabilización de antocianinas por formación de complejos con caseínas.

Dra. Patricia Hilda Risso (Universidad Nacional de Rosario, Argentina).

- Encapsulación de probióticos en geles de polisacáridos: efecto sobre las propiedades reológicas y mecánicas de los geles.

Dr. Diego Bautista Genovese (PLAPIQUI, Argentina).

- Polielectrolitos no convencionales para la encapsulación de ácidos grasos poliinsaturados y su aplicación en alimentos.

Dra. Florencia Mazzobre (ITAPROQ, Argentina).

**14:00-16:00 TRABAJOS ORALES - Área temática 1 // AULA A**

**14:00-16:00 TRABAJOS ORALES - Área temática 3 // AULA B**

**14:00-16:00 TRABAJOS ORALES - Área temática 8 // AULA D**

**16:00-16:30 COFFEE BREAK**

**16:30-19:00 IX SIMPOSIO INTERNACIONAL DE NUEVAS TECNOLOGÍAS: Inteligencia Artificial y la industria de alimentos // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

**Coordinadores:** Dra. Stella Maris Alzamora (ITAPROQ, CIT RÍO NEGRO, AATA, Argentina) y Mg. Ricardo Castellano (Pontificia Universidad Católica Argentina, Argentina).

- Introducción a la Inteligencia Artificial Aplicada.

Dr. Edgar Altszyler (Universidad de Buenos Aires, CONICET, Argentina).

- La Industria 4.0 aplicada a la Industria en alimentos.

Ing. Juan Carlos Mollo (Universidad Nacional de San Martín, Argentina).

- El rol de IA en el proceso de R&D de Not Co.

Ing. Cecilia Kainz (The Not Company; Universidad de San Martín, Argentina).

- Inteligencia Artificial en trazabilidad e inocuidad alimentaria.

Lic. Ezequiel Kupervaser (Empresa Kyas Kupervaser y Asociados, Argentina).

- Nondestructive intelligent sensing and Internet of Things monitoring for fruit and vegetable quality & safety. Dr. Zhimming Guo (Jiangsu University, China) (conferencia virtual).

**16:30-19:00 TRABAJOS ORALES - Área temática 11 // AULA A**

## VIERNES 6 DE OCTUBRE

### Cronograma Detallado

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

**9:00-11:00**      **Mesa Redonda: DIETA Y MICROBIOTA: DEL CONCEPTO A LA APLICACIÓN  
// AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

**Coordinadora:** Mg. Sc. Angela Zuleta (Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición, Argentina).

- ¿Por qué es importante la microbiota intestinal?  
Dr. Lisandro García (Sociedad Argentina de Nutrición, Argentina).
- Cómo cambiar hábitos para mejorar la microbiota.  
Lic. Guadalupe Benavidez (Sociedad Argentina de Nutrición, Argentina).
- El yogur y su impacto en la microbiota: de la formulación al ensayo de eficacia.  
Dra. Ana Griselda Binetti (INLAIN, Argentina).
- Marco legal para el desarrollo de alimentos funcionales.  
Mg. Sc. Ángela Zuleta (CASLAN, Argentina).

**9:00-9:50**      **Conferencia virtual // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI**

- IFT's Advocacy Approach – Elevating the central role of food science in global food and nutrition security.  
John Ruff, Chief Science Advisor (Institute of Food Technologists, EE.UU.).

**10:00-10:30**      **Conferencia // AUDITORIO MONSEÑOR DERISI**

- Aspectos destacados de las mesas redondas del Comité Directivo de Seguridad Alimentaria y Nutricional (FNSSC) del IFT sobre soluciones de la ciencia de los alimentos para reducir la pérdida y el procesamiento de alimentos para mejorar la nutrición y la biodisponibilidad.  
Ing. Ana Maria Quirós Blanco (Universidad de Costa Rica, Costa Rica).

**9:00-11:00**      **TRABAJOS ORALES - Área temática 7 // AULA A**

**9:00-11:00**      **TRABAJOS ORALES - Área temática 6 // AULA B**

**11:00-12:00**      **EXHIBICIÓN DE PÓSTERS CON PRESENCIA DE AUTORES (Áreas temáticas 4, 6 y 7)**

**11:00-12:00**      **COFFEE BREAK**

**12:00-12:50**      **Conferencia plenaria // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

- Proteínas alternativas: Llegaron para quedarse.  
Dra. María Cristina Añón (CIDCA, CONICET-Universidad Nacional de La Plata-CICPBA, Argentina).

**12:50-14:00**      **ALMUERZO LIBRE**

**14:00-16:00 Living Mesa Debate: ETIQUETADO FRONTAL // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

**Coordinadora:** Dra. Susana Socolovsky (AATA).

**Moderador:** Dr. Guillermo Capuya (Universidad de Buenos Aires, Argentina).

**Panelistas :**

Dr. Nano Barahona (University of California, Berkeley, EE.UU.; Pontificia Universidad Católica, Chile) (virtual).

Dra. Susana Socolovsky (AATA, Argentina).

Dr. Brian Cavagnari (Pontificia Universidad Católica Argentina, Argentina).

Lic. Nutrición Silvina Tasat (Sociedad Argentina de Nutrición, Argentina).

Dr. Alberto Cormillot (Universidad ISALUD, Argentina).

**14:00-16:00 TRABAJOS ORALES - Área temática 7 // AULA A**

**14:00-16:00 TRABAJOS ORALES - Área temática 4 // AULA B**

**14:00-16:00 TRABAJOS ORALES - Área temática 4 // AULA D**

**16:00-17:00 Conferencia plenaria de clausura // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

-Investigación en ciencia de materiales alimenticios, un vehículo para un efectivo y sustentable procesamiento.

Dr. Osvaldo H. Campanella (Ohio State University, EE.UU.).

**17:00-17:30 Acto de clausura - Premio AATA ICAAS y Premio AATA // AUDITORIO SAN AGUSTÍN**

## EXHIBICIÓN DE PÓSTERS CON PRESENCIA DE AUTORES

**Líneas temáticas:**

**Área temática 1:** Química y bioquímica de alimentos.

**Área temática 2:** Alimentos, nutrición y salud.

**Área temática 3:** Ingeniería de alimentos.

**Área temática 4:** Microbiología y toxicología de alimentos.

**Área temática 5:** Procesamiento y envasado de alimentos.

**Área temática 6:** Ciencia de los consumidores y evaluación sensorial.

**Área temática 7:** Innovación en desarrollo de productos, ingredientes, alimentos 4.0 y aditivos.

**Área temática 8:** Innovación en tecnologías de conservación de alimentos.

**Área temática 9:** Sustentabilidad en la cadena alimentaria.

**Área temática 10:** Materiales alimenticios, estructura y nanotecnología.

**Área temática 11:** Regulaciones alimentarias y políticas públicas.