

LISTADO DE TRABAJOS ORALES
XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
CYTAL 2023

POR ÁREA TEMÁTICA

Área temática 1 Química y bioquímica de alimentos

JUEVES 5 - AULA A - 09.00 a 11.30 h

Coordinan: Virginia Borroni (ITPN CONICET) y Liliana Guerra (INEDES CONICET UNLU)

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
1001	Microestructura, reología y comportamiento frente a la congelación/descongelación de emulsiones dobles preparadas con aceite de palma y diferentes proporciones de Tween 80/caseinato de sodio	Andrés Márquez
1004	Evaluación de la estabilidad de una bebida saborizada sin calorías adicionada con el antioxidante N-acetilcisteína	Santiago Quinteros, Gabriela Rocha, Liliana Noemi Guerra
1012	Propiedades y clasificación de propóleos de tres regiones de la provincia de Buenos Aires usando técnicas de análisis multivariado basadas en la composición elemental	Natalia Jios, Pablo Antonio Sobral, Yanet Irigoiti, Jorge Jios, Alba Sofía Navarro, Marina Basualdo, Diego Yamul
1042	Caracterización físico-química y evaluación de la capacidad antioxidante y antidiabética de zapallo anco (<i>Cucurbita moschata</i>) deshidratado	Ana Cecilia Divito, Roberta Ansorena, Rosario Goyeneche, Pilar Buera, Karina Di Scala
1052	Parámetros físicos, químicos y microbiológicos en leche de cabra de producción rural de la Provincia de Salta	Fernando Josué Villalva, Franco Della Fontana, Enzo Goncalvez De Oliveira, Ana Paula Olivares La Madrid, Nancy Mariela Toconas, Adriana Noemí Ramón
1055	MAÍZ VITAL, alternativa para la industria alimentaria	Víctor Raúl Corcuera
1057	Caracterización de extractos proteicos obtenidos de grano de cerveza agotado mediante el método alcalino empleando distintas combinaciones de condiciones operativas	Nadia Belén Heim, Diana Teresita Constela, Virginia Borroni, Ethel Pérez
1062	Caracterización química y potencial funcional de bayas nativas (<i>Aristotelia chilensis</i> y <i>Berberis microphylla</i>) de distintos sitios del noroeste de la provincia de Chubut, Patagonia	Francisco Garrido Makinistian, Carolina Paulino, Milagros Lucía Gomez Mattson, Facundo Carlos Namor, Susana Diez, Lorena Franceschinis, Paula Andrea Sette, Lucila Bertotti, Liliana T Contardi, Maria Florencia Urretavizcaya, Daniela Salvatori
1063	Caracterización fisicoquímica del aceite del bagazo de cerveza (BSG) variedad Pilsen	Manuel Palencia, Diana Teresita Constela, Ethel Pérez

Área temática 1 Química y bioquímica de alimentos

JUEVES 5 - AULA A - 14.00 a 16.00 h

Coordinan: Edith Farías (UNLU CONICET) y María Isabel Curtis (INCITAP CONICET UNLPam)

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
1008	Determinación enantiomérica de tirosina y triptófano en muestras de calabaza sometidas a distintos tratamientos de cocción.	María Belén Botella Arenas, Pamela Quintas, Roxana Gonzalez
1019	Diferenciación de variedades de lúpulo según sus características aromáticas aportadas por terpenos.	Marcela Amaro, Leonardo Bajda, Lucas Nahuel Tanzi
1027	Caracterización fisicoquímica y grado de lipólisis en leche cruda. Impacto en la calidad de los quesos rallados durante las diferentes estaciones del año.	Sonia Campos, Gabriela Audero, María Belen Adorni, Lucía Marmo, Agostina Scavino, Ariel Risso, Luciana Costabel
1032	Evaluación de parámetros bioquímicos asociados al daño por frío en piel y pulpa de berenjena violeta.	Michelle Guijarro, Magali Darré, Eva Iliana Ludmila Careri, Analia Concellon, Maria Jose Zaro
1035	Caracterización de solución acuosa de maltooligosacáridos obtenidos enzimáticamente.	Maria Clara Sillon, Hernan Costa, Maria Edith Farias
1036	Producción enzimática y purificación de maltooligosacáridos para su empleo en alimentos	Maria Clara Sillon, Jorgelina Rodríguez Gastón, Julieta De Las Mercedes Castillo, Maria Edith Farias, Hernan Costa
1060	Influencia del tiempo de salado, coagulante y fermento en la composición, recuentos microbianos y perfil de maduración de queso tipo Pategrás	Mara Elisa Batistela, Guillermo Hugo Peralta, Paula Giménez, Leila Pozza, María Soledad Caballero, Carina Bergamini
1061	Impacto del nivel de salado en las características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de quesos Cremosos elaborados a escala industrial.	Mara Elisa Batistela, Guillermo Hugo Peralta, Leila Pozza, María Soledad Caballero, Maria Cristina Perotti, Facundo Cuffia, Irma Verónica Wolf, Carina Bergamini

Área temática 2: Alimentos, nutrición y salud

MIÉRCOLES 4 - AULA B - 13.30 a 16.00 h

Coordinan: Dra. Karina Cellerino (FFYB UBA) e Ing. María Florencia Cruz (FCA UNCuyo)

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
2106	Bebida vegetal de avellana en polvo	Mailén Samanta Nieto, Solana Manón Espíndola, Silvina Julia Coniglio, Daniel Barrio
2015	Reducción del contenido de sodio en jamón cocido de cerdo. Estudio del efecto del Na ⁺ /K ⁺ sobre las propiedades fisicoquímicas y mecánicas del producto final	María Inés Palacio, Irene A. Rubel, Analía Etcheverría, Maria Emilia Latorre
2021	Obtención de concentrados proteicos a partir de poroto mungo y sus propiedades funcionales	Julieta Gonzalez, Mariana Monica Murano, Claudia Falabella, Marisa Martinez, Mariana Olmedo, Graciela Victoria Spatuzza, Maria Victoria Ansedes
2038	Elaboración y caracterización de la harina de oncom negro utilizada en el desarrollo de un producto vegetariano untable	Andrea Edith Albino, Viviana Romina Lucero López, Myriam Grzona
2043	Aptitud del mucílago de chía como quelante de hierro	Karen Saporittis, Rocio Morales, María Julia Martinez
2048	Ensayo de digestibilidad de almidón in vitro para galletas elaboradas con <i>Helianthus tuberosus</i>	Maria Magdalena Costanzo, Nora A. Comelli, Paula Andrea Conforti

2053	Efecto de lípidos funcionales combinados sobre el metabolismo de triglicéridos en animales alimentados con dieta de cafetería	Candela Suppo, Gisela Kuhn, Jimena Verónica Lavandera, Luciana Vera Candioti, Claudio Bernal, Ana Clara Fariña
2068	Desarrollo de bebidas funcionales a base de zanahoria (<i>Daucus carota</i> L.) con <i>Lactocaseibacillus paracasei</i> BGP1 e inulina	Agustina Degreeef, Irene A. Rubel, Guillermo Daniel Manrique, Carolina Iraporda
2096	Utilización de harina de porotos sometidos a diferentes pretratamientos para el desarrollo de muffins libres de gluten	Daniela Saccone, Nadia Florencia Nagai, Lucas Marchetti, Silvina Andres
2100	Polisacáridos de gránulos de kefir de leche y de agua: comparación de la actividad prebiótica	Nicolás Simonelli, Martin Reyman, Judith Piermaria, Analia Abraham, Micaela Medrano

Área temática 2: Alimentos, nutrición y salud

MIÉRCOLES 4 - AULA B - 16.30 a 19.00 h

Coordinan: Dra. V. Rodriguez. (FFYB UBA) y Dr. Luis Dyner (FFYB UBA)

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
2023	Estudio del consumo de proteína vegetal, fibra y los beneficios del salvado de arroz en la alimentación humana	Milagros Mutuberría, María Belén Giménez, Natalia Graiver
2037	Caracterización fisicoquímica y microbiológica de calostro bovino: evaluación de su potencial uso para alimentación humana	Luciana Costabel, Gabriela Audero, Agostina Scavino, Ana Molineri, María Virginia Zbrun, Tania Soria, Sonia Campos
2045	Propiedades de pasta de harinas de quinoa modificadas por molienda en molino planetario de bolas	Yamila Gisela Sanchez, Maria Ana Loubes, Marcela Tolaba
2046	Reformulación de muffins libres de gluten para mejorar su calidad nutricional	Silvina Marquez, Maria Paula Salas, Marina Francisca De Escalada Pla, Luis Marcelo Dyner, Laura Beatriz Lopez
2050	Aprovechamiento del lactosuero caprino para la formulación de bebidas lácteas saborizadas con ingredientes regionales y tradicionales	Diego Manuel Lopez Rivas, Emilce Ayelen Yapura, Carolina Iburguren, Estela Patricia López
2055	Jugos de manzana de primera extracción como vehículo de cepas probióticas: conservación de polifenoles y capacidad antioxidante	Jazmin Berenice Hurtado, María Clara Tarifa, Lucrecia Piñuel, Flavio D'angelo, Lorena Brugnani
2071	Efecto del remojo y cocción sobre la capacidad antioxidante y compuestos fitoquímicos de harina de porotos	Nadia Florencia Nagai, Lucas Marchetti, Gabriel Lorenzo, Silvina Andres
2085	Masa madre de quinoa y trigo sarraceno: efecto de bacterias lácticas autóctonas sobre la calidad nutricional y tecnológica de panes libres de gluten	María Soledad López, Lorena Sciarini, Emiliano Salvucci, Gabriela Perez
2086	Comparación del contenido de macronutrientes en el corte vacuno vacío, crudo y cocido a la plancha, comercializados por menor	Marina Medanich, Daniela Sanmartino, Elizabeth Noemi Cames, Aracelli Alvarez, Claudia Cristina Marchesich, María Eugenia Latapie, Jacqueline Edith Guerrero, Mildred Cabrera
2099	Efecto de quesos de cabra fortificados con aceite de chía microencapsulado en el nivel plasmático de enzimas hepáticas transaminasa glutámico-oxalacética y transaminasa glutámico pirúvica de ratas wistar	Enzo Goncalvez De Oliveira, Noelia Fernanda Paz, Jimena Cecilia Alcocer, Fernando Josué Villalva, Nancy Mariela Toconas, Carolina Curti, Jaquelina Sajama, Alejandra Del Valle Ardaya, Marisa Ayelen Rivas, Adriana Noemí Ramón

Área temática 3: Ingeniería de alimentos

JUEVES 5 - AULA B - 09.00 a 11.30 h

Coordinan: Dra. Gabriela Denoya (ITA INTA, ICyTeSAS INTA CONICET) e Ing. Clara Sillon (UNLu)

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
3011	Obtención de productos reestructurados de frutilla mediante secado por microondas.	Araceli Menendez, Silvana María Demarchi, Ricardo Martín Torrez Irigoyen
3023	Elaboración de una bebida fermentada utilizando diferentes pies de cuba. Modelado matemático dinámico del proceso de fermentación.	Florencia Ainara Montivero, María Clara Tarifa, Juan Laiglecia
3034	Efecto del deshidratado sobre la estabilidad y propiedades tecnológicas de levaduras autóctonas patagónicas de origen enológico propagadas en un subproducto de la industria juguera	Manuel Angel Morales, Sebastián Mario Ezequiel Bravo, Andrés Reyes Urrutia, Horacio Bibiloni, Fausto Eusebio Vicente, Adriana Caballero
3037	Obtención de microencapsulados de extracto de yerba mate	Matías Alejandro Pioli, María Florencia Pérez De La Fuente Mollinedo, Natalia Corbalán, María Alejandra Bertuzzi, Jimena Gamboni, Anibal Marcelo Slavutsky
3040	Uso de Redes Neuronales Artificiales (RNA) para definir y controlar las condiciones del proceso durante la congelación o descongelación de alimentos en sistemas industriales	Sandro Goñi, Laura Campañone, Viviana Olga Salvadori, Rodolfo Horacio Mascheroni
3041	Estimación de la vida útil de un embutido vegetariano: cinética de almacenamiento	Marisol Nievas, Adrián Marcelo Giurno, Myriam Grzona
3042	Aplicación de secado convectivo para el desarrollo de un alimento granular a partir de larvas de "Tenebrium molitor", como suplemento deportivo	Santiago Castro Tobón, Jhorlan Chalarca Cardona, Oscar Vega Castro, Carlos Macías
3047	Análisis de la influencia del pretratamiento térmico de la pulpa de coco Acrocomia aculeata sobre la extracción por prensado del aceite	María Laura Correa Quevedo, Ana Belén González Llano, Gabriela Rosalía Romero García
3052	Efecto de condiciones operativas sobre las cinéticas de secado de semillas de limón	Agustín Benestante, Erica Bäumlner, María Elena Carrín
3061	Impacto del tratamiento térmico en la digestibilidad de almidón de granos enteros de cereales en condiciones infantiles	Marianela Rodriguez, Mariela Bustos, Alberto León

Área temática 3: Ingeniería de alimentos

JUEVES 5 - AULA B - 14.00 a 16.00 h

Coordinan: Dra. Natalia Szerman (ITA INTA, ICyTeSAS INTA-CONICET y Dra. Karina Loria (UNLu)

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
3008	Efecto de la temperatura sobre la difusión de NaCl en quesos cremoso durante el salado	Tomás Ramón Gill, Mario Lanteri, Alejandro Lespinard
3009	Efecto del uso de leche concentrada por ultrafiltración sobre el rendimiento y la maduración de quesos semiduros	Gabriela Audero, Guillermo Sihufe, Ignacio Niizawa, Mara Gisela Biglione, Sonia Campos, Alejandra Lorena Cuatrin, Luciana Costabel
3010	Evaluación del efecto del escalado en las variables de impacto en la elaboración de aceitunas verdes de mesa	Carla Sanchez, Jimena Martinez, Oscar Garro, Soledad Lopez Alzogaray

3013	Estudio de formulaciones para la obtención de snacks saludables de frutilla	Sofía Rey, Ricardo Martín Torrez Irigoyen, Silvana María Demarchi
3024	Technological and Sensory Properties of Coffee-Flavored Probiological Yoghurt	Marinêz De Souza, Rafaela Bildhauer Dalazen, Valquiria Silva Vieira, Deisy Drunkler, Eliane Colla
3031	Horneado óhmico: efecto en la calidad tecnológica de masas batidas libres de gluten	Nicolás Gabriel Mattioli, Viviana Olga Salvadori, Daniela Olivera, Sandro Goñi
3033	Escalado de la producción de la biomasa de <i>Vishniacozyma victoriae</i> : empleo en el biocontrol de fitopatógenos en postcosecha de peras	María Florencia Gorordo, Marcela Sangorrin, Maria Lucca

Área temática 4 Microbiología y toxicología de alimentos

VIERNES 6 - AULA B - 14.00 a 16.00 h

Coordinan: Dra. Bernarda Coronel (ITAPROQ UBA CONICET) y Dra. María Clara Tarifa (CIT Río Negro CONICET UNRN)

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
4017	Evaluación del efecto del hipoclorito de sodio sobre levaduras aisladas de industrias jugueras en crecimiento planctónico y formando biofilms sobre acero inoxidable en condiciones de no circulación de fluidos	Patricia Marucci, Manuel Palencia, Lorena Brugnoli, María Clara Tarifa
4020	Empleo de residuos de la industria sidrera para la producción de biomasa de <i>Saccharomyces uvarum</i> NPCC 1420	Josefina Fontanini, Origone Andrea, Carmen Maturano, Marcela Sangorrin, María Eugenia Rodriguez
4031	Efecto de la incorporación de goma xántica y aceite de canola frente a la actividad de la natamicina sobre el crecimiento de <i>Zygosaccharomyces bailii</i> en sistemas que modelan aderezos.	Melissa Aldana López Amaya, Aldana Zalazar, Marcelo Soria, Carmen Campos
4032	Selección de cepas de la levadura <i>Pichia kudriavzevii</i> para reducir el contenido de ácido málico en sidras	Maria Belen Mazzucco, María Eugenia Rodriguez, Adriana Caballero, Christian Lopes
4033	Actividad biológica de hidrolizados de pluma obtenidos por fermentación microbiana	Sofía Belén Sommer, Pablo Spontón, Ricardo Martín Manzo
4049	Efecto protector de diferentes sustancias sobre la supervivencia de <i>Lactobacillus sakei</i> ACU-2 conservado por liofilización	Noelia Graemiger, Nadia Soledad Galante, Ernesto Sanabria, Noelia Zulema Palavecino Prpich, María Elisa Cayré
4061	Vinos obtenidos de variedades de uvas no tradicionales. Isabella (<i>Vitis labrusca</i> x <i>Vitis vinifera</i>) y el vino de la Costa de Berisso	Aldana Brea, Claudio Voget
4063	Desarrollo de anticuerpos IgY contra <i>Salmonella Typhimurium</i> y <i>Enteritidis</i> . Evaluación del proceso de liofilizado vs. spray dry como método de conservación.	Lucia Rocha, Marina Bok, Gladys Viviana Parreño, Celina Guadalupe Vega

Área temática 4 Microbiología y toxicología de alimentos

VIERNES 6 - AULA D - 14.00 a 16.00 h

Coordinan: Dr. Héctor Lucas González (ITAPROQ UBA CONICET) y Mg. Miguel Zazópulos Garay (Universidad Santa María, LAS ICMSF, Chile)

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
4002	Determinación del potencial probiótico de una bebida fermentada a base de kefir de agua y yacón (<i>Smallanthus sonchifolius</i>)	Caterina Irazoqui, Ana Moretti, Lina Merino
4011	Primer reporte del efecto del consumo de kéfir de agua en los resultados de las pruebas de alcoholemia	Melisa Puntillo, Elisa Ale, Carina Bergamini, Guillermo Hugo Peralta, Ana Binetti, Maria Fernanda Planiscig David, Gabriel Vinderola
4012	Evaluación tecnológica de la cepa de <i>Lacticaseibacillus paracasei</i> UNQLpc10, crecida en medios económicos: empleo de subproductos de la industria alimentaria	Natalia Soledad Brizuela, Marina Navarro, Gabriel Luciano Gómez, Fabiana Carolina Pérez, Liliana Semorile, Emma Tymczyszyn, Barbara Bravo Ferrada
4018	Valoración física, química y microbiológica de ricota elaborada a partir de suero de queso de cabra obtenido por pequeños productores de Amblayo, Salta.	Emilce Ayelen Yapura, María Virginia Guitián, Romina Micaela Lenz, Fernando Josué Villalva, Ana Paula Olivares La Madrid, Jimena Cecilia Alcocer, Estela Patricia López, Carolina Iburguren
4039	Conservación de un fermento láctico para mejorar productos panificados sin gluten.	María Verónica Lancelle Cedrolla, Alicia Ernestina Gómez, Daniela Marta, Andrea Quiberoni, María Luján Capra
4040	Seguridad y valorización de cepas de bacilos lácticos heterofermentantes con funcionalidad tecnológica, como integrantes de un fermento láctico para productos panificados con y sin gluten.	Alicia Ernestina Gómez, María Verónica Lancelle Cedrolla, Daniela Marta, Andrea Quiberoni, María Luján Capra
4041	Obtención de bacteriocinas con potencial biopreservante deshidratadas por secado spray	María Virginia Guitián, Anibal Marcelo Slavutsky, Catalina Donsanti, Claudia Banchio, Marcela Audisio, Carolina Iburguren
4062	A yogurt containing blackcurrant and <i>Lentilactobacillus kefir</i> : from fermentation kinetics to functional characterization	Sabrina Sol Bockor, Sol Guaita, Rocío Corfield, Violeta Roset, Tania Belén Gordillo, Sandra Ruzal, Maria Mercedes Palomino, Mariana Claudia Allievi

Área temática 5: Procesamiento y envasado de alimentos

MIÉRCOLES 4 - AULA A - 16.30 a 19.00 h

Coordinan: Dra. Cecilia Fusari Gómez (FCA UNCuyo) y Dr. Ramiro Arballo (CIDCA UNLP CONICET CIC)

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
5002	Obtención de surimi a partir de especies pesqueras locales: efecto del lavado sobre atributos de calidad fisicoquímica	Marion Daniela Marchetti, Marina Czerner, Analia Garcia Loreda
5004	Degradación de antocianinas totales y cambios de color durante el almacenaje acelerado de dulces de sauco de la Patagonia y de sistemas modelo con azúcares	Rosa Baeza, Carolina Busso Casati, Virginia Sanchez, Jorge Chirife
5009	Preparación y evaluación de materiales flexibles a partir de almidón de tapioca, quitosano y/o aceite esencial de orégano obtenidos por extrusión y termocompresión	Mauray Sabrina Hernandez Nuñez, Andrés Torres Nicolini, Silvia Flores, Leandro Ludueña

5010	Optimización de las condiciones de escaldado de nuez pecán previo al pelado: efecto de la friabilidad de la cáscara y evaluación de desinfectantes	Maximiliano Cragno, Juan Ignacio Gorostiague, Ariel Roberto Vicente, Cristian Matias Ortiz
5011	Modificación de almidón de mandioca por tratamiento corona. Su efecto en el desarrollo de películas comestibles	Natalia Bazo, Carlos Mauricio Otálora González, Silvia Flores, Lía Noemí Gerschenson
5015	Obtención y caracterización de bioplásticos moldeados por inyección a base de almidón de mandioca para su uso en el envasado de alimentos	Carlos Mauricio Otálora González, Estefanía Álvarez Castillo, Carlos Bengoechea Ruiz, Silvia Flores, Lía Noemí Gerschenson
5017	Desarrollo de formulaciones adhesivas biobasadas de fácil remoción en vidrio	Yuliana Monroy, Sandra Rivero, María Alejandra Garcia
5023	Valores experimentales y ecuaciones de predicción de isotermas de adsorción de frutas y hortalizas frescas y deshidratadas osmóticamente	Rodolfo Horacio Mascheroni, Javier Ramiro Arballo, Laura Campañone
5026	Compuestos bioactivos de pulpa de uva espina: optimización de los procesos de obtención	Agustina Sozzi, Gabriela Marcellino, Carolina Schebor, Daniela Salvatori, Lorena Franceschinis

Área temática 6: Ciencia de los consumidores y evaluación sensorial

VIERNES 6 - AULA B - 09.00 a 11.00 h

Coordinan: Dra. Mara Galmarini (UCA) y Dra. Marcela Schenk (ITAPROQ CONICET UBA)

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
6004	Caracterización sensorial e instrumental de un snack deshidratado de carambola	Mariela Guberman, Trinidad Soterias, Iván Méndez, Mara Galmarini
6006	Características sensoriales de repollos fermentados con adición de bacterias ácido lácticas probióticas	Jesica Blajman, Pierina Scarafia, Mariana Lingua, María Estela Tarchini, Ariel Risso, Denise Agustina Grimaut, Yanina Pavon
6007	Duraznos deshidratados: efecto de diferentes endulzantes sobre la percepción sensorial y los parámetros físico químicos.	Victoria Pieroni, Fernanda Gugole Ottaviano, Miriam Sosa, Julieta Gabilondo, Claudio Budde, Maria Carolina Martinez, Maria Valeria Lara, Lara Salvañal, Silvina Andres, Lorena Garitta, Graciela Beatriz Corbino
6008	Aspectos sensoriales de ricotas elaboradas a partir de suero de queso de cabra	Emilce Ayelen Yapura, Agustina Lotufo Haddad, Franco Della Fontana, María Cristina Goldner, Carolina Ibareuren, Estela Patricia López
6009	Influencia del etnocentrismo en la percepción de calidad de aceites de oliva	Miguel Amarillo, Marcelo Miraballes, Adriana Gámbaro
6010	Caracterización física y sensorial de bebidas dietéticas a base de frutas y vegetales de producción local sustentable	Rosario Peretto Srur, Estela Patricia López
6013	Estudio del impacto del procesamiento por luz UV-C en la calidad sensorial de bebidas frutales complejas y subproductos	Antonella Andreone, María Luz Kozono, Daniela Fenoglio, Magdalena Duran Cassiet, Marcela Liliana Schenk, Sandra Guerrero
6020	Análisis comparativo de las características organolépticas y fisicoquímicas del tomate Elpida F1 cultivado de forma agroecológica y tradicional: estudio colaborativo con el Mercado Central de Buenos Aires	Gastón Ezequiel Maraulo, Clarisa Elena Beaufort, Luciana Bernardi, Micaela Barzola, Juan Daniel Kulhawiuk, Fedra Fava, Juan Manuel Alderete, Daniel Alberto Scollo, Mariana Ugarte

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

VIERNES 6 - AULA A - 09.00 a 11.00 h

Coordina: Lic. Facundo Pieniazek

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
7020	Optimización del contenido de bioactivos en el desarrollo de harinas a partir de diferentes cultivares de batatas	Laura Artigas, Paula Zema, Julieta Gabilondo, Laura Malec
7021	Optimización de la hidrólisis enzimática del concentrado proteico de maní para la obtención de péptidos con actividad antioxidante	Amadeo Martín Costa, Antonella María Centomo, Yanina Estefanía Rossi, Carla Aminahuel, Adriana Mauri, Mariana Montenegro
7028	Caracterización fisiológica de cepas de <i>Starmarella magnoliae</i> y su potencial uso en fermentaciones de hidromieles patagónicas	Victoria Kleinjan, Melisa Gonzalez Flores, María Eugenia Rodriguez, Christian Lopes
7030	Caracterización de propiedades bioactivas, citotoxicidad y citoprotección de co-encapsulados de <i>limosilactobacillus fermentum</i> vm016 e hidrolizado de proteínas de suero como ingredientes funcionales de alimentos	Antonella María Centomo, Marina Del Rosario Bettiol, Ladislao Iván Díaz Vergara, Mariana Montenegro, Yanina Estefanía Rossi
7035	Actividad antimicrobiana de propóleos encapsulado en diferentes matrices contra patógenos de alimentos	Yanet Irigoiti, Carina Libonatti, Anahi Tabera, Natalia Jios, Diego Yamul, Alba Sofía Navarro
7043	Modificación de las propiedades de pasta de harinas de trigo sarraceno por método combinado de ozonización y molienda de alto impacto	Cyntia Beglinomini, Maria Sol Duran, María Bernarda Coronel, Maria Ana Loubes
7047	Desarrollo y caracterización de polvos obtenidos a partir del líquido residual de cocción de legumbres	María Eugenia Golzi, Gabriel Lorenzo, Lucas Marchetti
7050	Estabilidad fisicoquímica de un gin adicionado con frutos silvestres de "calafate"	Jazmin Berenice Hurtado, Luis María Rodoni, Luis Lenkiewicz, María Clara Tarifa
7094	Desarrollo de un aderezo funcional a base de yacón y aceite de canola	Aldana Zalazar, Juan Pablo Hooft, Maria Fernanda Gliemmo, Carmen Campos

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

VIERNES 6 - AULA A - 14.00 a 16.00 h

Coordina: Dra. Maite Gagneten

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
7015	Efecto del proceso de secado sobre las propiedades bio- y tecno-funcionales de un hidrolizado de aislado de proteína de suero lácteo	Ana Paula Vico, Antonella María Centomo, Yanina Estefanía Rossi, Pablo Ribotta, Mariana Montenegro
7040	Desarrollo de bebida prebiótica a partir de zanahorias de descarte mediante síntesis enzimática in situ de fructooligosacáridos	Laureana Guerra, Maria Micaela Ureta, Adriana Clementz, Diana Romanini, Nadia Woitovich, Andrea Gomez-zavaglia
7056	Desarrollo de productos horneados libres de gluten utilizando harina de topinambur (<i>Helianthus tuberosus</i>)	Danna Mikaela Vega, Florencia Versino, Cecilia Dini, Sonia Viña, María Alejandra Garcia
7069	Bioactividad de extractos elaborados con <i>Schinus molle</i> o falso pimiento de tres zonas de argentina obtenidos mediante tecnologías sustentables	Giuliana Seling, Roy Rivero, Veronica Busch, Miryan Cassanello, Santiago Fleite, Gustavo Kildegaard, Pilar Buera
7076	Estudio del efecto del nivel de emulsificante sobre la estabilidad física de emulsiones de aceites esenciales	Marianela Federik, Carmen Campos, Maria Fernanda Gliemmo

7096	¿impacta la especie forestal sobre las características fisicoquímicas de los hongos parásitos comestibles <i>Cyttaria harioti</i> ?	Yamila Arias, Silvina Andres, Carolina Barroetaveña
------	---	---

Área temática 8: Innovación en tecnologías de conservación de alimentos

JUEVES 5 - AULA D - 09.00 a 11.30 h

Coordinan: Dra. Carolina Ollé (INTECIN UBA CONICET) e Ing. Angela Raad (CNEA)

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
8002	Utilización de aceites esenciales para el control de mohos en quesos	Maria Delfina Bocco Gianello, Carolina Andrea Chiericatti, Laura Noemí Frisón
8004	Películas comestibles a base de gelatina: efecto del contenido de glicerol en las propiedades mecánicas y la permeabilidad al vapor de agua	María Pilar Ragone, Yanina Soledad Izzi, Rosa Juana Jagus, Lía Noemí Gerschenson, Carolina Ollé
8007	Películas comestibles antioxidantes de almidón de mandioca conteniendo extracto acuoso de romero	Maria Agostina Amen, Sofia Berti, Rosa Juana Jagus, Lía Noemí Gerschenson, Carolina Ollé
8009	Pérdida de peso y parámetros de calidad en huevos frescos de gallina recubiertos a base de polímeros comestibles	Milagros Peralta, Santiago Quinteros, Liliana Luján Lezcano, Carina Inés Kramer, Maria Laura Vranic, Silvina Rios, Gabriela Rocha
8018	Aceites esenciales y fracciones purificadas de poleo y espinillo: potencial uso como antioxidantes naturales para alimentos	Melisa Fushimi, Valeria Nepote, Maria Fernanda Gayol, Leisa Magallanes, Liliana Ryan, Patricia Raquel Quiroga
8028	Aplicação da radiação ionizante em resíduos agroindustriais	João Pedro Alves De Azevedo Barros, Viviane De Fatima Benedetti, Ana Sofia Martelli Chaib Saliba, Severino Matias De Alencar, Anna Lucia Casañas Haasis Villavicencio
8030	Películas biodegradables de almidón de mandioca y amilosa activadas con natamicina para la preservación de quesos regionales	Constanza Guimaraez, Alejandro Ariel Aguilar, Julieta Acosta, Luciana Natasha Kindzierski, Franco Stefano Guelardi, Pamela Cuenca
8032	Avaliação da estabilidade de presunto de peito de peru fatiado submetido ao processamento por radiação ionizante	Viviane De Fatima Benedetti, Bianca Negrão, Luz Merida Rondan Flores, João Pedro Alves De Azevedo Barros, Daili Barreira, Anna Lucia Casañas Haasis Villavicencio
8037	Aplicación de irradiación gamma a Salamín Picado Fino: efecto en su estabilización durante el almacenamiento.	Angela Raad, Maria Celeste Cingolani, Carla Lires, Trinidad Soteras, Sandra Eva Pawlak, María Veronica Vogt, María Constanza Cova, Sergio Ramón Vaudagna, Mariana Inés Buffoni Almeida, Agustina Grisaro
8039	Estudio de la cáscara de pitaya (fruta del dragón) irradiadas con rayos gamma por espectroscopía de resonancia paramagnética electrónica (EPR)	Luz Merida Rondan Flores, Bianca Negrão, Daili Barreira, Nilo F. Cano, Anna Lucia Casañas Haasis Villavicencio

Área temática 8: Innovación en tecnologías de conservación de alimentos

JUEVES 5 - AULA D - 14.00 a 16.00 h

Coordinan: Dra. Analía García Loredo (GIPCAL UNMdP CONICET) y Dra. Eunice Contigiani (ITAPROQ UBA CONICET)

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
8003	Actividad antimicrobiana de bacterias lácticas autóctonas de Corrientes-Argentina, frente a <i>Staphylococcus aureus</i> salvajes, <i>S. aureus</i> ATCC 6538 y <i>Escherichia coli</i> ATCC 8739.	Mario Maximiliano Maidana, Olga Myriam Vasek
8011	Efecto de la aplicación individual y combinada de ozono y luz UV-C sobre conidios de <i>Aspergillus carbonarius</i> en ensayos <i>in vitro</i> y en uvas contaminadas artificialmente	Angela Rocio Romero Bernal, Silvia Raffellini, Gabriela Maribel Jaramillo Sánchez, Héctor HI González, Stella Maris Alzamora, Paula Luisina Gómez
8013	Impacto de tratamientos de ozono y luz UV-C en la microbiota nativa, color y cristalización de azúcares de uvas pasas	Rosa Elena Marval Perez, Paula Sol Pok, Stella Maris Alzamora, Paula Luisina Gómez, Eunice Valentina Contigiani
8017	Efecto del congelamiento (-80°C) de diferentes especies de <i>Pleurotus</i> de interés comercial sobre granos estériles con y sin crioprotectores para su preservación a largo plazo	Noelia Soledad Ramirez, Dámaris Evelyn Lining, Mauricio Roque Ganuza, Edgardo Albertó, Graciela Noemí Pose
8021	Análisis de la textura instrumental y sensorial de pescadilla preservada con energía ionizante y refrigeración	Marianina Perez Cenci, María Constanza Cova, Analía García Loredo, Alejandra Tomac
8031	Composición química y actividad antioxidante de diferentes variedades de uva y orujo provenientes de la elaboración de vino en Córdoba.	Maria Elizabeth Oroná, Patricia Raquel Quiroga, Leonardo Gabriel Vera, Ornella Camiletti, Valeria Nepote, Nelson Rubén Grosso
8033	Evaluación de la protección de los carotenoides frente a la degradación térmica en microencapsulados de oleoresina de pimentón con goma brea y proteínas de suero de leche	Emilse Leaplaza, Anibal Marcelo Slavutsky, Norberto Alejandro Bonini, Enzo Goncalvez De Oliveira, Rita Victoria Wierna Sanchez Iturbe

Área temática 9: Sustentabilidad en la cadena alimentaria

MIÉRCOLES 4 - AULA D - 16.30 a 19.00 h

Coordinan: Dr. Oscar Vega Castro (Universidad de Antioquía) y Dra. Carolina Schebor (ITAPROQ UBA CONICET)

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
9001	Diseño e Implantación de un Sistema Integrado de Gestión en la Empresa Pesquera de Camagüey.	Paula Benita Pichardo Zayas
9002	Utilización de diferentes alternativas en la mejora de la salud de los peces en la acuicultura.	Mirta Vinjoy Campa
9010	Estabilidad de <i>Lactobacillus acidophilus</i> inmovilizado en salvado de avena. Efecto del tiempo de fermentación y de la temperatura de almacenamiento.	Noelia Elizabeth Silva, Silvia Flores, Marina Francisca De Escalada Pla
9018	Análisis composicional y potencial bioactivo de residuos de sauco deshidratados mediante diferentes tecnologías	Milagros Lucía Gomez Mattson, Rocío Corfield, Carolina Schebor, Daniela Salvatori
9024	Evaluación del potencial de la cáscara de mango (<i>Mangifera indica</i> L.) hidrolizada, como materia prima para la elaboración de una bebida alcohólica fermentada.	Cecilia González Centurión, Araceli Valdez, Brenda Veloso, Karen Patricia Martínez Jara
9030	Valorización y Transformación de los subproductos de la Industria del Aguacate, Queso y Café: Caso Colombia.	Oscar Vega Castro, Juan Camilo Osorio Arias

Área temática 10: Materiales alimenticios, estructura, nanotecnología

MIÉRCOLES 4 - AULA D - 13.30 a 16.00 h

Coordinan: Diego Genovese (PLAPIQUI CONICET UNS) y Cristina dos Santos (FCEN UBA)

CÓDIGO	TÍTULO	AUTORES
10001	Remoción de azul de metileno mediante nanopartículas de hierro obtenidas por síntesis verde	María Florencia Pérez De La Fuente Mollinedo, Anibal Marcelo Slavutsky, Jimena Gamboni
10002	Digestión in vitro de astaxantina y omega-3 encapsulados en partículas de alginato de sodio y agregados de proteínas del lactosuero	Brenda Espinaco, Ignacio Niizawa, Susana Zorrilla, Guillermo Sihufe
10006	Formación in situ de péptidos bioactivos a partir de la digestión gastroduodenal in vitro de proteínas de soja con potencial impacto en el delivery de compuestos lipofílicos de interés	Anashareth Herrera, Fernando Bellesi, Ana Pilosof
10007	Proteínas de arveja como moduladoras de la actividad de las sales biliares	Anashareth Herrera, Fernando Bellesi, Ana Pilosof
10009	Análisis termoreológico y microestructural de oleogeles alimentarios obtenidos a partir de mezclas binarias de ceras.	Neuvis Pino, Gabriel Lorenzo, Lucas Marchetti
10015	Envases inteligentes para alimentos: aplicación de antocianinas de repollo colorado como pigmentos sensibles al pH.	Florencia Ortega, Agustina Piatti, María Alejandra Garcia
10018	Efecto de la concentración de goma xántica y aceite de canola sobre la estabilidad y estructura de sistemas que modelan aderezos.	Melissa Aldana López Amaya, Aldana Zalazar, Marcelo Soria, Carmen Campos
10023	Obtención y caracterización de emulsiones O/W geladas estabilizadas con proteínas de soja y gelatina bovina, para estructurar y vehiculizar aceites saludables.	Ivana Arai Toledo, Adriana Mauri, Pablo Salgado
10026	Caracterización fisicoquímica de ceras comerciales y recuperadas de residuos como precursores de nanopartículas lipídicas	Carla Karen Mamani Gonzales, Ethel Pérez, Erica Bäumlner

