



Actividades PreCongreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC) 2020

Programa de Conferencias

Lunes 16 de Noviembre, Sede Virtual San Francisco

Panel “Innovación en Harinas y Proteínas Vegetales”

- 9:30 – 10:00 hs:** *Acto de Apertura a cargo de autoridades*
- 10:00 – 10:30 hs:** *“Harinas con tratamientos hidrotérmicos. Nuevas perspectivas”*
Manuel Gómez Pallarés – Universidad de Valladolid, España
- 10:30 – 10:50 hs:** *“Obtención de harinas de trigo de grano perlado enriquecidas en la capa de aleurona”*
María Eugenia Steffolani – Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba, CONICET, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina
- 10:50 – 11:10 hs:** *“Harinas de frutos de algarrobo para la producción de panificados funcionales”*
María Cecilia Puppo – Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos, CONICET, Universidad Nacional de La Plata, Argentina
- 11:10 – 11:30 hs:** *Ronda de preguntas*

Panel “Innovación en Aditivos Alimenticios”

- 14:00 – 14:30 hs:** *“Aditivos Alimentarios y otras Tecnologías de Conservación de Alimentos”*
Márcio Carcho – Centro de Investigaçao de Montanha, Instituto Politécnico de Bragança, Portugal
- 14:30 – 15:00 hs:** *“Obtención de compuestos bioactivos naturales a partir de dos residuos agroindustriales”*
Ricardo Domanico – Centro de Agroalimentos, Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), Argentina
- 15:00 – 15:30 hs:** *“Cuando el destino nos alcance: la innovación alimentaria en tiempos de pandemia”*
Javier Berterreche – Universidad para la Cooperación Internacional, España
- 15:30 – 16:00 hs:** *Ronda de preguntas*



Actividades PreCongreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC) 2020

Programa de Conferencias

Martes 17 de Noviembre, Sede Virtual Río Cuarto

Panel “Biotecnología y Nanotecnología en la Producción de Alimentos”

- 9:30 – 10:00 hs:** *Acto de Apertura a cargo de autoridades*
- 10:00 – 10:30 hs:** “*Nanotecnología y aplicaciones innovadoras en alimentos*”
Alicia Gallo – Universidad Nacional de Luján, Argentina
- 10:30 – 11:00 hs:** “*Nanomateriales para el control de hongos y micotoxinas*”
Gabriela Pena – Universidad Nacional de Río Cuarto, Argentina
- 11:00 – 11:30 hs:** “*Transición de proteínas animales hacia fuentes vegetales sustentables incluyendo la biotecnología de hongos y levaduras. Desafío de sabor, ¿mito o realidad?*”
Luis Fernández – Mane Flavor and Fragrance Manufacturer, Francia
- 11:30 – 12:00 hs:** *Ronda de preguntas*

Panel “Innovación en Aceites y Grasas”

- 14:00 – 14:30 hs:** “*Investigación y desarrollo de nuevas tecnologías y procesos en aceites y grasas*”
Leisa Magallanes – Instituto para el Desarrollo Agroindustrial y de la Salud, Universidad Nacional de Río Cuarto, Argentina
- 14:30 – 15:00 hs:** “*El uso de dióxido de carbono supercrítico en la extracción y en la co-precipitación de aceites*”
Valentina Sosa – Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Río Cuarto, Argentina
- 15:00 – 15:30 hs:** “*Control de la calidad de proceso de extrusión y prensado de soja*”
Juan Carlos Giaccone – Cámara de Agroalimentos y Bioenergías de Córdoba, Argentina
- 15:30 – 16:00 hs:** *Ronda de preguntas*



Actividades PreCongreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC) 2020

Programa de Conferencias

Miércoles 18 de Noviembre, Sede Virtual Villa María

Panel “Innovación en Productos Lácteos”

- 9:30 – 10:00 hs:** *Acto de Apertura a cargo de autoridades*
- 10:00 – 10:30 hs:** *“Situación actual de la Industria Láctea”*
Pablo Villano – Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas Lácteas (APYMEL)
- 10:30 – 11:00 hs:** *“Usos de las Proteínas de Suero”*
José Zlatar – AGROPUR, Canadá
- 11:00 – 11:30 hs:** *“Innovaciones en la Industria Láctea. Desarrollos y proyectos INTI”*
Laura Castells – Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), Argentina
- 11:30 – 12:00 hs:** *Ronda de debate*
- 12:00 – 12:30 hs:** *“Creatividad y diseño para la innovación en alimentos”*
Purificación García Segovia – Dpto. Tecnología de Alimentos, Universidad Politécnica de Valencia, España
- 12:30 – 13:00 hs:** *Ronda de preguntas*

Panel “Innovación y Tecnología de los Productos Cárnicos”

- 14:00 – 14:30 hs:** *“Tendencias e innovaciones en el sector de la carne y de los derivados cárnicos”*
María Dolors Guardia – Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), España
- 14:30 – 15:00 hs:** *“Reducción de sodio: de la teoría a la práctica, un desafío para la industria cárnica”*
Jorge Garnero – La Piamontesa SA, Argentina
- 15:00 – 15:30 hs:** *“Desarrollo de nuevos productos cárnicos crudos curados: utilización de microorganismos probióticos y uso de compuestos bioactivos”*
Marcelo Rosmini – Universidad Católica de Córdoba, Universidad Nacional del Litoral, Argentina
- 15:30 – 16:00 hs:** *Ronda de preguntas*



Actividades PreCongreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC) 2020

Programa de Conferencias

Jueves 19 de Noviembre, Sede Virtual Córdoba

Panel “¿Qué se come y qué se debería comer en Argentina?”

- 9:30 – 10:00 hs:** *Acto de Apertura a cargo de autoridades*
- 10:00 – 10:30 hs:** *“Alimentación Saludable y Sustentable”*
Alberto León – Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba, CONICET
Universidad Nacional de Córdoba, Argentina
- 10:30 – 11:00 hs:** *“Comer bien para cuidar nuestra salud y la del planeta”*
Ezequiel Arrieta – Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal, CONICET,
Universidad Nacional de Córdoba, Argentina
- 11:00 – 11:30 hs:** *“La Agroecología a gran escala como forma de producción de alimentos sanos
y saludables”*
Martín Zamora – Estación Experimental Agropecuaria Barrow, Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria (INTA), Argentina
- 11:30 – 12:00 hs:** *Ronda de preguntas*

Panel “Microbiota”

- 14:00 – 14:30 hs:** *“Efecto antiobesidad de los probióticos. Rol de la microbiota intestinal”*
Paola Gauffin Cano – Laboratorio de Ecofisiología Tecnológica, CERELA, CONICET,
Universidad Nacional de Tucumán, Argentina
- 14:30 – 15:00 hs:** *“Entendiendo cómo las diferencias en el microbioma intestinal modifican los
efectos de la dieta en la salud”*
Federico Rey – Departamento de Bacteriología, Universidad de Wisconsin, Estados
Unidos de América
- 15:00 – 15:30 hs:** *“Microbioma Humano en Argentina”*
Martín Vázquez – Héritas e Instituto de Agrobiotecnología, CONICET, Rosario,
Argentina
- 15:30 – 16:00 hs:** *Ronda de preguntas*



CIENCIA Y TECNOLOGÍA PARA LA
INNOVACIÓN EN PRODUCTOS
ALIMENTICIOS

16 AL 20
NOVIEMBRE
2020

Actividades PreCongreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC) 2020

Encuentros de Vinculación Investigadores – Sector Socioproductivo

Cronograma

Lunes 16 de Noviembre:

12:00 – 14:00 hs: Sesión 1

16:30 – 20:00 hs: Sesión 2

Martes 17 de Noviembre:

8:00 – 9:30 hs: Sesión 3

12:00 – 14:00 hs: Sesión 4

16:30 – 20:00 hs: Sesión 5

Miércoles 18 de Noviembre:

8:00 – 9:30 hs: Sesión 6

13:00 – 14:00 hs: Sesión 7

16:30 – 20:00 hs: Sesión 8

Jueves 19 de Noviembre:

8:00 – 9:30 hs: Sesión 9

12:00 – 14:00 hs: Sesión 10

16:30 – 20:00 hs: Sesión 11

Viernes 20 de Noviembre:

8:00 – 20:00 hs: Sesión 12

