



**Programa del 1<sup>er</sup> SIMPOSIO RED CYTED 323RT0142: “ECONOMÍA  
CIRCULAR EN SISTEMAS DE PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIOS DE  
IBEROAMÉRICA”**

Los temas de las conferencias versarán sobre la Economía Circular de cada una de las regiones de la Red: tratamiento de subproductos, caracterización de materias primas, producción de prototipos y alimentos, transferencia al sector productivo. Las presentaciones estarán basadas en el contenido científico, metodología y resultados obtenidos de las investigaciones de cada grupo participante. Entre los conferencistas contaremos con prestigiosos investigadores del extranjero especialistas en la temática y también participarán becarios e investigadores del CIDCA.

**LUNES 2 DE OCTUBRE**

**Conferencias de mañana: 9 a 12 hs (30 minutos cada una)**

- 9:00 - 9:30 Héctor Alonzo **Gómez Gómez** – Universidad Nacional de Agricultura (UNAG), Catacamas (HONDURAS)
- Título: Valorización de subproductos y residuos hortofrutícolas tropicales mediante la obtención de fitoquímicos y otros derivados
- 9:30 - 10:00 Maria do Céu **Gonçalves da Costa** - Universidad de Lusófona (CBIOS), Lisboa (PORTUGAL)
- Título: De biomasa forestal invasiva a alimento y fuente de bioactivos para la economía circular: ¿cuál es el camino para la capuchina/el berro mexicano /el mastruço peruano?
- 10:00 - 10:30 Antonio Francisco **Guerrero Conejo** – Universidad de Sevilla, Sevilla (ESPAÑA)

Título: Aprovechamiento de subproductos y residuos agroalimentarios para el desarrollo de bioplásticos en diversas aplicaciones

10:30 - 11:00 Evandro **Leite de Souza** - Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa (BRASIL)

Título: Circular economy approach to investigate new functional products targeting the gut microbiota

11:00 - 11:30 Paula Cristina **Machado Ferreira Castilho** – Universidad de Madeira (UMA), Madeira (PORTUGAL)

Título: "Reconversión de descartes agroalimentarios en ambientes insulares"

11:30 - 12:00 Claudia Alejandra **Medrano** – Universidad de la República (UDELAR) - Montevideo (URUGUAY)

Título: "Nuevos ingredientes funcionales sostenibles, y su potencialidad para prevenir las enfermedades del nuevo milenio"

12:00-14:40 **ALMUERZO**

### **Conferencias de tarde: 14:30 a 17 hs (30 minutos cada una)**

14:30 - 15:00 Ana Alicia **Paz Pierri** – Universidad del Valle de Guatemala (UVG), Guatemala (GUATEMALA)

Título: "Del Café al Postre: Explorando la economía circular en beneficios del café a través del aprovechamiento de pulpa del fruto en la elaboración de productos de repostería saludable"

15:00 - 15:30 María Elvira **Zuñiga-Hansen** - Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS), Santiago de Chile (CHILE)

Título: "CREAS y desarrollo de procesos sostenibles"

15:30 - 16:00 Lucía **Cassani** – INTEMA (CONICET, Mar del Plata, ARGENTINA) (**VIRTUAL por ZOOM**)

Título: "Optimización de la extracción de compuestos fitoquímicos a partir de plantas, algas y subproductos de la industria alimentaria mediante la metodología de superficie de respuesta"

16:30 - 18:00 **ENCUENTRO INTEGRANTES RED**

### **CONFERENCIAS – Martes 3 de Octubre**

#### **Conferencias de mañana: 9 a 12 hs**

9:00 - 9:30 Ana Silvia **Colmenares** – Universidad del Valle de Guatemala (UVG), Guatemala (GUATEMALA)

Título: "Transformando Residuos en Valor: Innovación en el aprovechamiento de Arveja China (*Pisum sativum* L.) de descarte. Avances en el desarrollo, caracterización y potencial de implementación comunitaria e industrial de harina, concentrado proteico y snacks"

9:30 - 10:00 María Cecilia **Puppo** – CIDCA (UNLP-CONICET) La Plata (ARGENTINA)

Título: "Transformación de los residuos y excedentes estacionales de la producción hortícola platense de Argentina"

10:00 - 10:20 Guillermo **Favetto** – Empresa SAPORITI (Buenos Aires, ARGENTINA)

Título: "Nuestro mejor ingrediente es el conocimiento". Video con intercambio de ideas y preguntas. Objetivo del área de Vinculación Tecnológica de Saporiti: promover, facilitar y concretar el intercambio tecnológico entre el sector técnico-científico y la Industria Agroalimenticia"

10:20 - 10:40 Gabriel **Arp** – CIDCA

Título: "Almidones resistentes en la economía circular - Recuperación y funcionalización de almidones de distintos orígenes"

- 10:40 - 11:00 Micaela **Ureta** – CIDCA  
Título: "Obtención de Fructo y Galacto-oligosacaridos (FOS y GOS) mediante síntesis enzimática en el marco de la economía circular"
- 11:00 - 11:20 Natalia **Quintero-Ruiz** – CIDCA  
Título: "Aprovechamiento de los residuos del cultivo de Alcauciles Platenses (IG)"
- 11:20 - 11:40 Luciano **Guardianelli** – CIDCA  
Título: "Estudio nutricional del subproducto (orujo) de la industria del Vino de la Costa para el desarrollo de panificados saludables con gluten"
- 11:40 - 12:00 Ángela **Carboni** – CIDCA  
Título: "Reaprovechamiento de aguas provenientes del procesamiento de legumbres: Extracción de compuestos prebióticos"
- 12:00 - 12:20 Felipe **Rocha Parra** - CIT RIO NEGRO (Villa Regina, ARGENTINA)  
Título: "Hacia una Economía Circular en la Agroindustria Rionegrina: el rol estratégico de los Subproductos de Manzana y Pera"
- 12:20 - 12:40 **PREGUNTAS**
- 13:00 - 15:30 **ALMUERZO**
- 16:00 - 18.00 **ENCUENTRO INTEGRANTES RED**