

## Programa Científico

### Jueves 9 de noviembre

9:00 – 9:20 h **SESIÓN INAUGURAL**

9.30 – 12:20 h **ALIMENTOS Y SALUD**

Moderador: Pablo F. Pérez

#### **Hacia el diseño de coloides alimentarios para la salud**

Ana Pilosof. ITAPROQ (UBA-CONICET). Ciudad Autónoma de Buenos Aires

#### **Péptidos bioactivos de origen alimentario: oportunidades y desafíos**

María Cristina Añón. CIDCA (UNLP-CONICET-CIC). La Plata, Buenos Aires

#### **Kefir: una experiencia de convergencia entre investigación, extensión y docencia**

Graciela De Antoni. CIDCA (UNLP-CONICET-CIC). La Plata, Buenos Aires

Coffee break: 10:45 – 11:15 h

#### **Probióticos y posbióticos: nuevas estrategias para la recuperación de la inmunidad en huéspedes inmunocomprometidos**

Susana Álvarez. CERELA (CONICET-UNT). San Miguel de Tucumán, Tucumán.

#### **Dosis diaria de microorganismos vivos: ¿una nueva recomendación nutricional?**

Gabriel Vinderola. INLAIN (CONICET). Santa Fe.

Preguntas: 12:05 -12:20 h

14:00-16:00 h **BIOECONOMÍA Y SUSTENTABILIDAD**

Moderadora: Adriana Mauri

#### **Contribuciones de la ciencia y tecnología para favorecer el desarrollo sostenible y la seguridad alimentaria**

Pilar Buera. ITAPROQ (UBA-CONICET). Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

#### **Economía circular: propuestas tecnológicas para el tratamiento de aguas**

Noemi Zaritzky. CIDCA (UNLP-CONICET-CIC). La Plata, Buenos Aires.

#### **Población, demandas alimentarias y sostenibilidad ambiental**

Alejandro Mentaberry. IUDPT. Ciudad Autónoma de Buenos Aires

#### **Ingeniería Metabólica: una plataforma de soluciones sustentables para la economía circular.**

Gustavo Schujman. INMET SA. Rosario, Santa Fe.

Preguntas: 15:40-16:00 h

Coffee break: 16:00-16:30 h

16:30 – 18:00 h **ALIMENTOS PARA ANIMALES –NEOGIANT**

Moderadora: Andrea Gomez-Zavaglia

#### **NeoGiANT: extractos de uva en producción animal (virtual)**

Marta Lores Aguin. LIDSA (Universidad de Santiago de Compostela). Santiago de Compostela, España.

#### **Probióticos como alternativa al uso de antibióticos en la cría de animales de consumo**

Marina Golowcycz. CIDCA (UNLP-CONICET-CIC). La Plata, Buenos Aires.

#### **Innovación colaborativa: Cómo la transferencia de tecnología impulsa el crecimiento empresarial**

Eitel Pelzer Meschini. Abiotec SA. La Plata, Buenos Aires.

Preguntas: 17:45 – 18:00 h

### Viernes 10 de noviembre

9.30-12:00 h **TECNOLOGÍAS DE PROCESAMIENTO**

Moderadora: María Alejandra García

#### **Actualidad y probables desarrollos futuros en el procesamiento de alimentos**

Rodolfo Mascheroni CIDCA (UNLP-CONICET-CIC). La Plata, Buenos Aires.

#### **Investigación en ciencia de materiales alimentarios y su efecto en el procesamiento**

Oswaldo Campanella. Ohio State University. Columbus, E.E.U.U.

Coffee break: 10:20 – 10:50 h

#### **Investigación en legumbres para aportar a una dieta saludable y sostenible**

Alberto León. ICYTAC (CONICET-UNC). Córdoba.

#### **Estrategias de conservación post-cosecha de productos hortifrutícolas.**

Pedro Marcos Civello. INFIVE (CONICET- UNLP). La Plata, Buenos Aires

Preguntas: 11:40 -11:55h

14:00 – 15:15 h **PROYECCIÓN DEL CIDCA AL MEDIO**

Moderadora: María Cristina Añón

Disertantes: Raúl Larsen. Chr. Hansen, Argentina SAIC. Argentina; Manuel Quintana. General Mills. E.E.U.U.; Alejandra Lombardi. Hileret. Argentina; Oscar Castellani. The Very Food Co. Francia; Sandra Ailan. Ex Mondelez International. Argentina; Rodrigo Bibiloni. AGRANA Fruit. Austria

Preguntas: 15:00 – 15:15 h

Coffee break: 15:15 – 15:45 h

15:45 – 17:30 h **PRESENTE Y FUTURO DE LOS ALIMENTOS**

Moderador: Alfredo Calvelo

Integrantes: Alfredo Calvelo. Hileret. Argentina; Ricardo Zamponi. Profesor Libre UNLP. Argentina; Jorge Reinheimer. Profesor Emérito UNL. Argentina; Luciano Lopez Jauregui. Molinos Río de La Plata, Argentina; Cecilia Lopez Feybli BIMBO QSR. Argentina; Mariana Brizzio. NotCo- Chile

Preguntas: 17.15 – 17.30 h

#### **CIERRE DE LAS JORNADAS**

Palabras finales de la Dra. Andrea Gomez-Zavaglia, Directora del CIDCA.



CIDCA  
1973-2023

# 50 Años