



**X Congreso ALIMENTOS, NUTRICION Y SALUD**  
**XLIV Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de**  
**Nutrición (CASLAN)**  
**“CALIDAD NUTRICIONAL: CONTRIBUYENDO AL BIENESTAR Y A LA SALUD.”**

Santa Fe, 4 al 6 de septiembre 2023

<b>PROGRAMA PRELIMINAR. Lunes 4 de septiembre 2023</b>	
9:00	<b>Acreditación</b>
10:00-10:30	<b>Apertura</b> a cargo de Autoridades de Entidades Organizadoras: Decana de la FBCB Bioq. Adriana Ortolani y Msc. Ángela Zuleta Presidente de CASLAN.
10:30- 11:30	<b>Conferencia Inaugural: CARBOHIDRATOS SALUDABLES. ESTRATEGIAS PARA SU UTILIZACIÓN Y EVIDENCIAS CIENTÍFICAS.</b> Msc. Angela Zuleta. Facultad de Farmacia y Bioquímica – UBA Coordinadora: Dra. Marcela González
11:30-12:30	<b>Café</b>
12:30 – 14:00	<b>SESIÓN DE PÓSTERS</b>
14:00-16:30	<b>Mesa Panel 1: LÍPIDOS FUNCIONALES: OBTENCIÓN, ACTIVIDAD BIOLÓGICA Y POTENCIALIDADES EN NUTRICIÓN HUMANA</b> Coordinador: Dr. Claudio Bernal <ol style="list-style-type: none"><li>1- LÍPIDOS FUNCIONALES: NUEVOS DESAFÍOS. Dr. Claudio Bernal. Bromatología y Nutrición. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. UNL</li><li>2- OBTENCIÓN A ESCALA LABORATORIO Y ESTABILIZACIÓN DE ACEITE DE LINO CON POTENCIALES APLICACIONES EN NUTRICIÓN HUMANA. Dra. Luciana Vera Candioti. Bromatología y Nutrición. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. UNL</li><li>3- MECANISMOS DE ACCIÓN DE LÍPIDOS FUNCIONALES OBTENIDOS DE LA SEMILLA DE LINO SOBRE ALTERACIONES EN MODELOS EXPERIMENTALES. Dra. Juliana Saín. Bromatología y Nutrición. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. UNL</li><li>4- IMPACTO DE LOS CONJUGADOS DEL ÁCIDO LINOLEICO COMO LÍPIDO FUNCIONAL EN DISTINTOS CONTEXTOS NUTRICIONALES. Dra. Ana Clara Fariña. Bromatología y Nutrición. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. UNL</li><li>5- ACCIONES PREVENTIVAS DE UNA GRASA LÁCTEA MODIFICADA SOBRE ALTERACIONES METABÓLICAS EN ANIMALES DE EXPERIMENTACIÓN. Dra. Carolina Gertsner. Bromatología y Nutrición. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. UNL.</li></ol>
16:30	<b>Café</b>



17:00-19:00	<b>Mesa Panel 2: ALIMENTOS SALUDABLES</b> Coordinadora: Dra. Laura López 1- ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN: EVALUACION DE SU CALIDAD NUTRICIONAL. Lic. Silvina Belén Márquez. Bromatología. Facultad de Farmacia y Bioquímica – UBA 2- ALIMENTOS “VEGGIE” ¿SON SALUDABLES? Dra. Carola Beatriz Greco. Cátedra de Bromatología. Facultad de Farmacia y Bioquímica – UBA 3- ALERGIA ALIMENTARIA: SITUACIÓN DE LA DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS. Dra. Karina Cellerino. Bromatología. Facultad de Farmacia y Bioquímica-UBA 4- IMPORTANCIA DE LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS PRESENTES EN ALIMENTOS. Dra. María Fernanda Godoy. Nutrición. Facultad de Farmacia y Bioquímica – UBA
19:00	Finalización Primera Jornada

**Martes 5 de septiembre 2023**

9:00 – 11:00	<b>Mesa Panel 3: DESARROLLO DE ALIMENTOS Y ADITIVOS EMPLEANDO SUBPRODUCTOS REGIONALES</b> Coordinadora: Dra. Liliana Zago 1- APROVECHAMIENTO DE PIELES DE TOMATE. Dra. María Sance. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo-Maza. 2- PROPIEDADES DE BIOMOLÉCULAS Y PÉPTIDOS OBTENIDOS A PARTIR DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA CERVECERA Dra. Silvina Drago. Facultad de Ingeniería Química-UNL. 3- POLIFENOLOS PROVENIENTES DE HOLLEJO Y SEMILLAS DE UVAS PARA LA INCORPORACIÓN EN ALIMENTOS, COMO ANTIOXIDANTES. Dra. Emilia Raimondo. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo-Maza. 4- AVANCES EN LA PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS. Lic. Natalia Basso. Coordinadora de Gestión de Calidad en la SAGyP.
11:00	<b>Café</b>
11:00– 12:00	<b>Disertación: PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE: POLÍTICAS PÚBLICAS, ACTUALIDAD Y PERSPECTIVAS</b> Dr. Facundo Cuffia. Instituto de Tecnología de Alimentos –Facultad de Ingeniería Química-UNL Coordinadora: Dra. Marcela González
12:00	<b>Almuerzo libre</b>
13:00 -15:00	<b>SESIÓN DE PÓSTERS</b>



15:00-17:30	<p><b>Mesa Panel 4: ALIMENTOS E INGREDIENTES COMO VEHÍCULOS DE COMPUESTOS BIOACTIVOS-</b></p> <p>Coordinadora: Dra. Marta Posadas.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- AMARANTO GERMINADO COMO MEJORA DEL VALOR NUTRICIONAL DE PANES FUNCIONALES. Dra. María Cecilia Puppo. CIDCA Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos -La Plata</li> <li>2- CEBADA Y MALTA COMO INGREDIENTES CON PROPIEDADES BIOACTIVAS. POTENCIAL DE LA GERMINACIÓN COMO PRE-TRATAMIENTO. Dra. Silvina Drago. Instituto de Tecnología de Alimentos –Facultad de Ingeniería Química-UNL</li> <li>3- POTENCIAL BIOFUNCIONAL DE ALIMENTOS FERMENTADOS A BASE DE SORGO. Dra. Antonela Garzón. Instituto de Tecnología de Alimentos –Facultad de Ingeniería Química-UNL</li> <li>4- PÉPTIDOS BIOACTIVOS DE HEZ DE MALTA Y SU POTENCIAL EN LA PREVENCIÓN DE FACTORES DE RIESGO CARDIOMETABÓLICOS. Dra. María del Rosario Ferreira. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. UNL.</li> <li>5- PROPIEDADES BIOFUNCIONALES DE PÉPTIDOS BIOACTIVOS OBTENIDOS A PARTIR DE LEVADURAS RESIDUALES DE CERVECERÍA. Dr. Raúl Cian. Instituto de Tecnología de Alimentos –Facultad de Ingeniería Química-UNL</li> </ol>
17:30	<b>Café</b>
18:00 -19:30	<p><b>Mesa Panel 5: ALIMENTOS NO TRADICIONALES.</b></p> <p>Coordinadora: Dra. María del Carmen Contini</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- ALGAS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA: DESDE EL CONOCIMIENTO A SU APLICACIÓN. Dra. María Angélica Fajardo. Universidad Nacional De La Patagonia San Juan Bosco.</li> <li>2- SALUDABLES Y SUSTENTABLES: CARNES DE REPTILES. Dra. Melina Simoncini. CICyTTP-CONICET/Prov. Entre Ríos/UADER</li> <li>3- ACEITES DE REPTILES: ¿NUEVOS SUPLEMENTOS ALTERNATIVOS?. Dra. Pamela Leiva. CICyTTP-CONICET/Prov. Entre Ríos/UADER</li> <li>4- DESARROLLO DE PANES CON FUENTES DE FIBRA NO CONVENCIONALES. Dra. Adriana Weisstaub. Facultad de Farmacia y Bioquímica – UBA</li> </ol>
19:30	<b>Reunión Comisión Directiva CASLAN</b>



**Miércoles 6 de septiembre 2023**

9:00-10:30	<p><b>Mesa Panel 6: DIETA BASADAS EN PLANTAS: DESDE UNA MODA A UNA NECESIDAD</b></p> <p>Coordinadora: Lic. Dana Romano</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- PRODUCCIÓN DE PLANTAS: SALUD Y AMBIENTE. Dra. Mariana Eandi. Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba. Centro de Investigaciones en Nutrición Humana (CenINH).</li> <li>2- ALIMENTACIÓN BASADA EN PLANTAS Y SU IMPACTO EN LA SALUD. DESAFÍOS PROFESIONALES. Lic. Marcela Manuzza. Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad de Buenos Aires.</li> <li>3- POBLACION VEGETARIANA ARGENTINA: UNA APROXIMACIÓN A SUS CARACTERISTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS, ESTADO NUTRICIONAL Y ALIMENTACIÓN HABITUAL. Lic. María Emilce Sudria. Universidad Nacional del Chaco.</li> <li>4- CONSULTA NUTRICIONAL EN ALIMENTACION VEGANA-VEGETARIANA. Lic. Dana Romano. Facultad de Cs. Médicas. Universidad Nacional de Córdoba.</li> </ol>
10:30	<b>Café</b>
11:00-12:30	<p><b>Mesa panel 7: EXPERIENCIAS DEL NUTRICIONISTA DEPORTIVO. ATENDIENDO LAS SINGULARIDADES.</b></p> <p>Coordinadora: Dra. Sandra Ravelli</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- DOSIFICACIÓN DE LAS CARGAS DE MACRONUTRIENTES EN DEPORTES DE RESISTENCIA: EXPECTATIVA VS. REALIDAD. Lic. María Emilia Antille. Nutricionista Club Atlético Colón de Santa Fe.</li> <li>2- LA CONSULTA DEL DEPORTISTA: ¿ALIMENTACIÓN O SUPLEMENTACIÓN? DEBATES EN EL ÁMBITO DEPORTIVO. Msc. Esp. Carina Longoni. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. UNL.</li> <li>3- VELOCIDAD DE CRECIMIENTO Y COMPOSICIÓN CORPORAL EN ADOLESCENTES DEPORTISTAS. Msc. Silvia Fredes. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. UNL.</li> </ol>
12:30-13:30	<p><b>Conferencias de cierre:</b></p> <p>Coordinadora: Lic. Magdalena Maidana Petersen.</p> <p>DESARROLLO DE BASES DE DATOS DE ALIMENTOS REGIONALES Y NACIONALES. SITUACIÓN ACTUAL E IMPORTANCIA. Dra. María Natalia Bassett. Centro Interdisciplinario de Investigaciones, Tecnologías y Desarrollo Social para el NOA (CIITED);(CONICET- UNJu) e Instituto Superior de Investigaciones Biológicas (INSIBIO); (CONICET-UNT)</p>