



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

PROGRAMA PRELIMINAR. Lunes 4 de septiembre 2023	
9:00	Acreditación
10:00-10:30	Apertura 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	Conferencia Inaugural: CARBOHIDRATOS SALUDABLES. ESTRATEGIAS PARA SU UTILIZACIÓN Y EVIDENCIAS CIENTÍFICAS. Msc. Angela Zuleta. Facultad de Farmacia y Bioquímica – UBA Coordinadora: Dra. Marcela González
11:30-12:30	Café
12:30 – 14:00	SESIÓN DE PÓSTERS
14:00-16:30	Mesa Panel 1: LÍPIDOS FUNCIONALES: OBTENCIÓN, ACTIVIDAD BIOLÓGICA Y POTENCIALIDADES EN NUTRICIÓN HUMANA Coordinador: Dr. Claudio Bernal <ul style="list-style-type: none">1- LÍPIDOS FUNCIONALES: NUEVOS DESAFÍOS. Dr. Claudio Bernal. Bromatología y Nutrición. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. UNL2- 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. UNL3- 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. UNL4- 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. UNL5- 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.
16:30	Café



17:00-19:00	Mesa Panel 2: ALIMENTOS SALUDABLES Coordinadora: Dra. Laura López <ol style="list-style-type: none">1- ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN: EVALUACION DE SU CALIDAD NUTRICIONAL. Lic. Silvina Belén Márquez. Bromatología. Facultad de Farmacia y Bioquímica – UBA2- ALIMENTOS “VEGGIE” ¿SON SALUDABLES? Dra. Carola Beatriz Greco. Cátedra de Bromatología. Facultad de Farmacia y Bioquímica – UBA3- ALERGIA ALIMENTARIA: SITUACIÓN DE LA DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS. Dra. Karina Cellerino. Bromatología. Facultad de Farmacia y Bioquímica-UBA4- 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	Mesa Panel 3: DESARROLLO DE ALIMENTOS Y ADITIVOS EMPLEANDO SUBPRODUCTOS REGIONALES Coordinadora: Dra. Liliana Zago <ol style="list-style-type: none">1- APROVECHAMINTO DE PIELES DE TOMATE. Dra. María Sance. Facultad de Ciencias Agracias. 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- POLIFENOLES PROVENIENTES DE HOLLEJO Y SEMILLAS DE UVAS PARA LA INCORPORACIÓN EN ALIMENTOS, COMO ANTIOXIDANTES. Dra. Emilia Raimondo. Facultad de Ciencias Agracias. 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	Café
11:00– 12:00	Disertación: PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE: POLÍTICAS PÚBLICAS, ACTUALIDAD Y PERSPECTIVAS Dr. Facundo Cuffia. Instituto de Tecnología de Alimentos –Facultad de Ingeniería Química-UNL Coordinadora: Dra. Marcela González
12:00	Almuerzo libre
13:00 -15:00	SESIÓN DE PÓSTERS



	Mesa Panel 4: ALIMENTOS E INGREDIENTES COMO VEHÍCULOS DE COMPUESTOS BIOACTIVOS- Coordinadora: Dra. Marta Posadas. 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 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 3- POTENCIAL BIOFUNCIONAL DE ALIMENTOS FERMENTADOS A BASE DE SORGO. Dra. Antonela Garzón. Instituto de Tecnología de Alimentos –Facultad de Ingeniería Química-UNL 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. 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
15:00-17:30	
17:30	Café
18:00 -19:30	Mesa Panel 5: ALIMENTOS NO TRADICIONALES. Coordinadora: Dra. María del Carmen Contini 1- ALGAS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA: DESDE EL CONOCIMIENTO A SU APPLICACIÓN. Dra. María Angélica Fajardo. Universidad Nacional De La Patagonia San Juan Bosco. 2- SALUDABLES Y SUSTENTABLES: CARNES DE REPTILES. Dra. Melina Simoncini. CICyTTP-CONICET/Prov. Entre Ríos/UADER 3- ACEITES DE REPTILES: ¿NUEVOS SUPLEMENTOS ALTERNATIVOS?. Dra. Pamela Leiva. CICyTTP-CONICET/Prov. Entre Ríos/UADER 4- DESARROLLO DE PANES CON FUENTES DE FIBRA NO CONVENCIONALES. Dra. Adriana Weisstaub. Facultad de Farmacia y Bioquímica – UBA
19:30	Reunión Comisión Directiva CASLAN



Miércoles 6 de septiembre 2023

	Mesa Panel 6: DIETA BASADAS EN PLANTAS: DESDE UNA MODA A UNA NECESIDAD Coordinadora: Lic. Dana Romano 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). 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. 3- POBLACION VEGETARIANA ARGENTINA: UNA APROXIMACIÓN A SUS CARACTERISTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS, ESTADO NUTRICIONAL Y ALIMENTACIÓN HABITUAL. Lic. María Emilce Sudria. Universidad Nacional del Chaco. 4- CONSULTA NUTRICIONAL EN ALIMENTACION VEGANA-VEGETARIANA. Lic. Dana Romano. Facultad de Cs. Médicas. Universidad Nacional de Córdoba.
9:00-10:30	Café
10:30	Mesa panel 7: EXPERIENCIAS DEL NUTRICIONISTA DEPORTIVO. ATENDIENDO LAS SINGULARIDADES. Coordinadora: Dra. Sandra Ravelli 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. 2- LA CONSULTA DEL DEPORTISTA: ¿ALIMENTACIÓN O SUPLEMENTACIÓN? DEBATES EN EL ÁMBITO DEPORTIVO. Msc. Esp. Carina Longoni. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. UNL. 3- VELOCIDAD DE CRECIMIENTO Y COMPOSICIÓN CORPORAL EN ADOLESCENTES DEPORTISTAS. Msc. Silvia Fredes. Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. UNL.
11:00-12:30	Conferencias de cierre: Coordinadora: Lic. Magdalena Maidana Petersen. 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)
12:30-13:30	