



XI CONGRESO DE ALIMENTACIÓN SIGLO XXI: ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y SALUD XLV Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN)

“NUTRICIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA PARA UNA VIDA MAS SALUDABLE”

Universidad de Morón – CABA - 14 y 15 de noviembre de 2024

Jueves 14 de noviembre	
8:30	Acreditación
9:00-9:30	Apertura a cargo de Autoridades de Entidades Organizadoras: Rector Universidad de Morón Dr. Héctor Norberto Porto Lemma - Presidente de CASLAN Msc. Ángela Zuleta
9:30-10:30	Conferencia Inaugural Coordinadora: Msc. Ángela Zuleta Presidente de CASLAN Conferencia: Aporte nutraceutico y nutricional de harinas de cereales forrajeros y de flora autóctona o adaptada al biotopo argentino. Dra. Ethel N. Coscarello - Universidad de Morón
10:30-13:00	Mesa Panel 1: Alimentación Basada en Plantas Coordinadora: Ing. Marina Medanich 1-Sostenibilidad, diversidad y nutrición: el impacto de las PANCS. Dra. Carolina Cagnasso - FFyB, UBA 2-Innovación de productos: aporte nutricional de plantas nativas de Mendoza, Argentina, y su empleo en gastronomía. Dra. Emilia Raimondo - UNCuyo, Universidad Agustín Maza, Mendoza 3-Aporte nutricional de la quinoa como cultivo estratégico para la biodiversidad de la dieta. Dra. Mariela Vidueiros - FFyB, UBA 4-Valorización de residuos frutihortícolas para la obtención de compuestos bioactivos de interés alimentario. Dra. Cecilia Csernoch - Universidad Nacional de Luján 5-Characterización nutricional de productos destinados a la población vegana/vegetariana. Dr. Luis Dyner - FFyB, UBA
13:00-14:00	Almuerzo libre
14:00-14:30	Café Oyambre



14:30-16:30	Mesa Panel 2: Inocuidad alimentaria Coordinadora: Dra. Angélica Fajardo 1-Enfermedades parasitarias transmitidas por alimentos: siempre olvidado. Dra. Claudia Torresillas - Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco 2-Los alimentos como transmisores de virus. Dra. Viviana Mbayed – FFyB, UBA 3-Actualizaciones en las regulaciones del etiquetado de alérgenos: consulta FAO-OMS. Lic. María Cristina López - Universidad Nacional de San Martín 4-¿Cómo se articulan en Argentina las acciones para asegurar el control de la inocuidad de los alimentos? Dra. Carola Greco - FFyB. UBA
16:30-17:30	Conferencia Coordinadora: Dra. Liliana Zago Programación temprana de las Enfermedades Crónicas no Transmisibles. Dra. Marta Posadas - Universidad Nacional de Rosario
17:30-18:00	Reunión CASLAN

Cena CASLAN

Viernes 15 de noviembre	
9:00– 11:00	Mesa Panel 3: Aplicaciones en la nutrición de la flora autóctona o adaptada al biotopo argentino Coordinadora: Dr. Claudio Cerviño 1-Revalorización de las harinas de cereales forrajeros para la nutrición humana. Dra. María Laura Gómez Castro - Universidad de Morón 2-Aporte nutricional y nutraceutico de frutos de Chañar y de hojas de Moringa en los alimentos. Dra. Ethel Coscarello y Lic. Alicia Ciace - Universidad de Morón 3-Nuevos sabores del bosque: Ubajay y Calafate, incorporación de compuestos nutraceuticos en snacks. Ing. Agr. Ignacio Povilonis - Universidad de Morón 4-Biodiversidad de frutas nativas de la Patagonia con valor como alimentos funcionales. Dra. Ing. Agr. Miriam Arena - Universidad de Morón 5-Bacterias lácticas autóctonas y su aplicación en la industria del vino. Dra. Nair Olguin - Universidad de Morón
11:00 – 11:30	Café Oyambre



11:30–12:30	<p>Mesa panel 4: Cultivos andinos. Coordinadora: Lic. Rosario Paulini</p> <p>1-Utilización integral de cultivos andinos para fortalecimiento de la seguridad nutricional. Dra. Natalia Basset - INSIBIO, CONICET, Universidad Nacional de Tucumán</p> <p>2-Tecnologías ancestrales y modernas para aprovechar cultivos andinos. Dra. Norma Samman - CIITED, Universidad Nacional de Jujuy</p>
12:30-13:30	Almuerzo libre
13:30-16:00	<p>SESIÓN DE PÓSTERS Café + presentación Oyambre</p>
16:00- 17:00	<p>Conferencia de Cierre Coordinadora: Dra. Marcela González</p> <p>Paradojas del etiquetado nutricional frontal: ¿Nos informa correctamente sobre la composición de los alimentos? Dra. Laura López - FFyB, UBA</p>