



XII Congreso de Alimentación Siglo XXI: Alimentos, Nutrición y Salud XLVI Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN)

“Composición de alimentos: clave para la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible”

San Miguel de Tucumán, 10 al 11 de agosto de 2026

PROGRAMA – lunes 10 de agosto de 2026

8.00 – 9.00 – **Acreditación**

9.00 - 9.30 – **Apertura**

Palabras a cargo de Autoridades de Entidades Organizadoras

Disertantes: Rector UNT; Dra. María Inés Gómez Decana de FBQyF-UNT. Dra. Viviana Rapisarda, directora INSIBIO CONICET UNT Dr. Augusto Bellomio, director CCTNOASUR CONICET. Dra. Marcela González, presidenta del CASLAN

9.30 – 10.30 – **Conferencia Inaugural**

Composición de alimentos y su rol en los sistemas alimentarios sostenibles

Disertante: Dra. Norma Samman (Profesora Emérito de la Facultad de Ingeniería UNJu y CIITED CONICET)

10.30- 11.00 Café

11.00 – 12.00 – **Conferencia: *Bacterias lácticas y alimentos saludables: nuevos enfoques en nutrición funcional***

Disertante: Dr. Jean Guy LeBlanc (CERELA/CONICET)

Coordinador: Liliana Zago (CASLAN)

12.00 – 13.00 – **Mesa Panel: *Revalorización de recursos regionales y desarrollo tecnológico de alimentos***

Coordinadora: Natalia Bassett (CASLAN)

Estrategias tecnológicas para el desarrollo de productos sin gluten. Dra. Rita Miranda. (UNJu y CIITED CONICET)

Transformación de cultivos andino. Dra. Cristina Segundo (UNJu y CIITED CONICET)

Quinoa: de proteína de calidad a la generación de péptidos bioactivos Dr. Julio Rueda (UNJu y CIITED CONICET)

13.00 -14.30 Almuerzo libre

14.30 -16.30 **Mesa panel - *Seguridad alimentaria: políticas públicas y desafíos regulatorios***

Coordinador: Laura López (CASLAN)

Servicio que brindan a la comunidad, los procedimientos para el control de alimentos. Bqca María Virginia Apud, Dirección de Bromatología, Ministerio de Salud Pública

Ética en investigación con seres humanos, muestras biológicas y experimentación animal- Requisitos para proyectos.

Abog. Marcos Patricio Arias Amicone. Comité de Ética en Investigación (CEI) — UNT / CONICET

Comedores comunitarios como infraestructura social urbana en Argentina/Análisis espacial multiescalar de los determinantes sociales de desnutrición en escolares de Tucumán, Argentina, Dra. Laura Cordero (INTEPH CONICET)

Nutrición en entornos saludables. Lic. Paola Aredes (CASLAN Catamarca)

16.30- 17.00 Café

17.00 – 18.00 **Presentación y evaluación de posters.** Se requiere presencia del autor de referencia.

18.00 – Reunión CASLAN



PROGRAMA – martes 11 de agosto de 2026

09.00 – 10.00 **Mesa Pamel – Impacto de los alimentos en las enfermedades no transmisibles**

Alimentación educación nutricional y salud pública: estrategias para la prevención de enfermedades no transmisibles.

Disertante Dra. Eliana Rodríguez (UNSTA)

Actualización del rotulado alimentario en Argentina: lineamientos vigentes y perspectivas regulatorias

Disertante: Celina Moreno (SAGyP)

Coordinadora: Marcela González (CASLAN)

10.00 – 10.30 Café

10.30– 12.30 **Mesa panel: Sistemas Alimentarios Circulares: Innovación y Tecnología para Reducción de Pérdidas**

Coordinadora: Emilia Raimondo (CASLAN)

Uso sustentable de biopolímeros y polifenoles de PFNM del NOA para el diseño de envases bioactivos para aumentar la vida estante de los alimentos. Dra. María Inés Isla (INBIOFIV CONICET)

Aprovechamiento sostenible de recursos genéticos nativos del norte argentino para promover el desarrollo de cultivos emergentes y la economía de la región. Dra. Catiana Zampini (INBIOFIV CONICET)

Desarrollo de nuevas estrategias para el control no contaminante de enfermedades postcosecha de limones y evitar pérdidas. Dra. Volentini, Sabrina (INSIBIO CONICET UNT)

Revalorización del subproducto del tomate Dra. María Sance (UNCUYO -Mendoza)

12.30 – 13.00 **Presentación y evaluación de posters.** Se requiere la presencia del autor de referencia.

13.00 -14.00 Almuerzo libre

14.00 -15.00. **Mesa Doctorandos y post doc.– Visión de futuro en alimentación y nutrición: experiencias personales**

Coordinadora: Angelica Fajardo (CASLAN)

Efecto de la germinación sobre las propiedades fisicoquímicas y tecnofuncionales de granos andinos. Lic. Cintya Salinas Alcón (UNJu Jujuy)

Transformación de almidones Lic. Franco Matías Paz (UNJu Jujuy).

Terroir microbiano como recurso tecnológico: biopreservación natural y desarrollo de vinos funcionales sostenibles. Lic. Leila Sufe (UNSTA)

Cracker bioandino: innovación alimentaria con un enfoque en nutrición de precisión. Lic. Ma Paz Cornejo Plizzo (UNSTA)

*Desarrollo de un alimento tipo aderezo utilizando concentrado proteico de ñuñas (*Phaseolus vulgaris* L.) y aceite de semillas de albahaca (*Ocimum basilicum* L.)* Lic. Sandra Sanchez-Catorceno (UNJu, Jujuy)

15.00 – 16.30 **Mesa Panel – Extensión, territorio e innovación en alimentos: desafíos para la universidad**

Coordinadora: Analía Rossi (CASLAN)

Revalorización de granos andinos a través del desarrollo tecnológico de masas para empanadas: avances de un proyecto con impacto social en el NOA. Dra. Domínguez, Natalia. (UNJu y CIITED CONICET).

Transformación del orujo de uva de la producción de vinos de altura en ingredientes alimentarios. Dr. Francisco Ríos (UNJu y CIITED CONICET)

Desarrollo de un alimento cárnico embutido saludable con el agregado de extracto acuoso de propóleo (EAP) como conservante. Dr. Gastón Pancrazio (UNER)

Divulgando la ciencia de los alimentos para promover una alimentación saludable. Dra. Laura López y Dra. Carola Greco (UBA)

16.30 - 16.45 Café

16.45 – 18.00 **Conferencia de clausura**

Microbioma y alimentación: El diálogo profundo entre lo que comemos y nuestras bacterias intestinales

Disertante: Lic. Guadalupe Benavidez. Lic. en Nutrición por la UBA (M.N. 2922).

Coordinador: Angela Zuleta (CASLAN)