



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 PRELIMINAR– 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/Vice Rector UNT: Decana/Vice Decana de FBQyF de la UNT, Directora INSIBIO CONICET UNT Dra. Viviana Rapisarda vrapisarda@fbqf.unt.edu.ar Augusto Bellomio CCTNOASUR CONICET augusto.bellomio@fbqf.unt.edu.ar y Dra. Marcela Gonzales Presidenta del CASLAN maidagon@fcb.unl.edu.ar

9.30 – 10.30 – **Conferencia Inaugural**

Composición de alimentos y su rol en los sistemas alimentarios sostenibles

Disertante: Norma Samman Profesora Emérito de la Facultad de Ingeniería, UNJu y CIITED CONICET normasamman@gmail.com

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 leblanc@cerela.org.ar

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

- Dra. Rita Miranda ritamiranda89@gmail.com. UNJu y CIITED CONICET Estrategias tecnológicas para el desarrollo de productos sin gluten.

- Dra. Cristina Segundo segundocristina@gmail.com UNJu y CIITED CONICET Transformación de cultivos andino.

- Dr. Julio Rueda UNJu y CIITED CONICET hidrólisis enzimática de proteínas de quinua (uso de subproductos). julioruedafca@gmail.com

- Dr. Francisco Ríos frios8078@gmail.com UNJu y CIITED CONICET Transformación del orujo de uva de la producción vinos de altura en ingredientes alimentarios.

13.00 -14.30 Almuerzo libre

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

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

- Comité de Ética en Investigación (CEI) — UNT / CONICET comitedeeticatuc@gmail.com Ética en investigación con seres humanos, muestras biológicas y experimentación animal- Requisitos para proyectos.

- Dra. Laura Cordero INTEPH CONICET laucordero@gmail.com Comedores comunitarios como infraestructura social urbana en Argentina/Análisis espacial multiescalar de los determinantes sociales de desnutrición en escolares de Tucumán, Argentina

- Lic. Paola Aredes CASLAN Catamarca) paoaredes@hotmail.com Nutrición en entornos saludables

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 (I)**



PROGRAMA PRELIMINAR – martes 11 de agosto de 2026

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

UNSTA disertante Dra. Eliana Rodríguez directora - Campus Yerba Buena eliana.rodriguez@unsta.edu.ar Alimentación, educación nutricional y salud pública: estrategias para la prevención de enfermedades no transmisibles.

10.00 – 10.30 Café

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

Dra Maria Ines Isla misla@csnat.unt.edu.ar INBIOFIV CONICET 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 Catiana Zampini zampini@csnat.unt.edu 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. Volentini, Sabrina sabrina.volentini@gmail.com INSIBIO CONICET UNT Desarrollo de nuevas estrategias para el control no contaminante de enfermedades poscosecha de limones y evitar pérdidas.

Dra María Sance Revalorización del subproducto del tomate (Mendoza) msance@fca.uncu.edu.ar

12.30 – 13.00 **Presentación y evaluación de posters.** Se requiere 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**

Modificación de las propiedades fisicoquímicas en harinas de amaranto (*Amaranthus caudatus*) mediante germinación para el agregado de valor en la cadena productiva. **Salinas Alcón, Cintya**

Transformación de almidones **Franco Matías Paz** becario doctoral

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

Revalorización de granos andinos a través del desarrollo tecnológico de masas para empanadas: avances de un proyecto con impacto social en el NOA. Domínguez, Natalia; natalia27dominguez@gmail.com

Dr. Pancrazio, Gastón UNER gaston.pancrazio@uner.edu.ar Desarrollo de un alimento cárnico embutido saludable con el agregado de extracto acuoso de propóleo (EAP) como conservante

Divulgando la ciencia de los alimentos para promover una alimentación saludable. Laura Lopez y Carola Greco (UBA Bromatología) laulop@ffyb.uba.ar y cgreco@ffyb.uba.ar

Secretaria de extensión de la FBQyF - Vision de extensión y actividades. Analía Rossi analía.rossi@fbqf.unt.edu.ar

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). guadi.m.benavidez@gmail.com