



UNIVERSIDAD NACIONAL  
DE ENTRE RÍOS



# XII CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

## XII CYTAL®

*Alimentos y Energía: Globalización y Desafíos*

*3<sup>er</sup> Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías*

*y*

*Simposio Regional del III Congreso del Caribe y  
I Latinoamericano sobre Higiene y Calidad  
Alimentaria*

**7 al 9 de octubre de 2009**

**Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER),  
Av. Mons. Tavella 1450, Concordia (Entre Ríos),  
Argentina.**

**INFORMACIÓN: [www.alimentos.org.ar](http://www.alimentos.org.ar) – [cytal2009@fcal.uner.edu.ar](mailto:cytal2009@fcal.uner.edu.ar)**

**Tel.: (54) 0345-4231440 Int. 1467**

## DISERTANTES CONFIRMADOS

Confirmaron su participación en las conferencias y simposios que tendrán lugar en el "XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos" reconocidos investigadores y expertos locales y del exterior:

### De Argentina:

- Dra. Stella Maris ALZAMORA, Universidad de Buenos Aires, CONICET.
- Dra. María Cristina AÑON, CIDCA, Universidad Nacional de La Plata, CONICET.
- M. Sc. Adrián Eduardo BIFARETTI, Dpto. de Promoción Interna, Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA).
- Dra. Pilar BUERA, Universidad de Buenos Aires, CONICET.
- Dr. Guillermo CRAPISTE, PLAPIQUI, Universidad Nacional del Sur, CONICET.
- Dr. Jorge LOZANO, PLAPIQUI, Universidad Nacional del Sur, CONICET.
- Ing. Daniel MORANO, Ministerio de Educación, CONEAU.
- Ing. Agr. Mercedes NIMO, Dirección Nacional de Agroindustria, SAGPyA.
- Dra. Ana PACIN, Fundación de Investigaciones Científicas Teresa Benedicto de la Cruz, Universidad Nacional de Luján, CIC PBA.
- Dra. Silvia RESNIK, Universidad de Buenos Aires - CIC PBA.
- Dr. Osvaldo Miguel YANTORNO, Centro de Investigación y Desarrollo en Fermentaciones Industriales, Universidad Nacional de La Plata, CONICET.
- Dra. Noemí ZARITZKY, CIDCA, Universidad Nacional de La Plata, CONICET.
- Ing. María Isabel YEANNES, Universidad Nacional de Mar del Plata, CONICET.

### Del Extranjero:

- Dr. Gustavo BARBOSA CANOVAS, Washington State University, Pullman, USA.
- Dr. José Miguel BASTIAS MONTES, Universidad del Bio-Bio, Chillán, CHILE.
- Dr. Pedro FITO MAUPOEY, Universidad Politécnica de Valencia, ESPAÑA.
- Dr. Adel KADER, University of California, Davis, USA.
- Dr. David LINEBACK, Institute for Food Safety and Applied Nutrition, University of Maryland, USA.

- Dr. Enrique ORTEGA, Facultad de Ingeniería de Alimentos, Universidad Estadual de Campinas, BRASIL.
- Dra. Maya PIÑEIRO, Oficina Regional de FAO para Latinoamérica y el Caribe, CHILE.

## CONFERENCIAS CONFIRMADAS

- "Las crisis mundiales y los modelos ecológicos de producción de alimentos", Dr. Enrique Ortega.
- "Food Science and Technology: challenges and opportunities in the 21<sup>st</sup> century", Dr. David Lineback.
- "Gestión del Conocimiento para la Innovación en Alimentos", Dr. Pedro Fito Maoupey.
- "Avances en tecnología postcosecha de frutas (con énfasis en berries y citrus)", Dr. Adel Kader.
- "Comportamiento de compra y hábitos de consumo de productos cárnicos en Argentina", M. Sc. Adrián Bifaretti.
- "Tratamientos enzimáticos en la obtención de aceites", Dr. Guillermo Capriste.
- "Esterilización de alimentos combinando altas presiones y calor", Dr. Gustavo Barbosa-Cánovas.
- "Aplicaciones de los diagramas de estado como herramienta en tecnología alimentos", Dra. Pilar Buera.

## MESAS REDONDAS CONFIRMADAS

- "Alimentos y nutrición": "Cambios en la funcionalidad de bacterias probióticas. Un recorrido desde la producción al consumo", Dr. Gabriel Vinderola; "Observatorio de buenas prácticas nutricionales", Lic. Sergio Britos; "Fibra dietaria, aspectos actuales, su importancia en la nutrición", Dra. Ángela Zuleta
- "Avances en el sector avícola": "Soja como antioxidante en productos avícolas", Dra. María Alicia Judis; "Bioseguridad en Granjas de Producción de pollo para mejorar la Seguridad Alimentaria", Dr. Héctor Arbiza; "Avances tecnológicos en la industria avícola", Dr. Gustavo Teira; "Maduración en carne de ave", Dra. Flavia Perlo.
- "Cítricos y berries": "The importance of flavor quality to fruit marketability", Dr. Adel Kader.

### 3° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías:

- "Modelos in vitro para el estudio de comunidades microbianas adheridas a soportes", Dr. Osvaldo Yantorno.
- "Dinámica de la formación de biofilms sobre acero inoxidable bajo condiciones de flujo laminar", Dr. Jorge Lozano.
- "Biofilms microbianos y su impacto en la industria alimentaria", Dra. Stella Maris Alzamora.
- "Tecnología de barreras y HACCP en productos pesqueros", Ing. María Isabel Yeannes.
- "Propuesta innovadora para conservar la calidad comercial de citrus", Dra. Delia Locaso, Ing. María del Carmen Cruaños

### Simposio regional del III Congreso del Caribe y I Latinoamericano sobre Higiene y Calidad Alimentaria:

- "Desafíos en inocuidad de alimentos en América Latina", Dra. Maya Piñeiro.
- "Process-formed compounds and potential food safety issues", Dr. David Lineback.
- "Determinación de la ingesta de contaminantes químicos mediante Estudio de Dieta Total", Académico Dr. José Miguel Bastías Montes.
- "¿Qué importancia tienen algunos procesos de elaboración de alimentos en la exposición a deoxinivalenol?"; Dra. Ana Pacín.
- "Fumonisin y ocratoxina A: dos micotoxinas que no debemos olvidar", Dra. Silvia Liliana Resnik.

## ARANCELES DEL XII CYTAL

	Hasta el 27/07/09	28/07/09 en adelante
No socio AATA	\$450	\$540
Socio de AATA	\$320	\$380
Estudiante no socio*	\$160	\$190
Estudiante socio*	\$110	\$130

Grupos institucionales con más de 10 integrantes tienen 20% de descuento respecto al arancel que corresponde a cada persona.