



Jornadas de Bromatología y Nutrición

Facultad de Bromatología - UNER

16 y 17 de Octubre de 2008 / Gualeguaychú, E. R.

2da. CIRCULAR - INVITACIÓN

PREJORNADAS 2008

14 y 15 de Octubre - Facultad de Bromatología (25 de Mayo y Pte. Perón)

Programa preliminar

ACTIVIDADES DIA 14

Horario: de 14:30 a 21 hs.

14:30 a 17:00 hs. / Actividad abierta a la comunidad.

❖ “Caminata apostando a estilos de vida saludables”

Coordinador: Profesor José María Spoturno.

Participación especial: Programa de Voluntariado Universitario “Vida saludable en Escuelas Rurales”.
Aprobado y financiado por el Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de la Nación- SPU

Directora: Lic. Angelina Campañá / Prof. Alejandro Pereda / Lic. Sabrina Lencina / Alumnos voluntarios: Jesús Barrios, Vanesa Fischer, Marta, Valeria Ghigliani, Cintia Ramat, Eliana Esponda, Daiana Gonzalez, Ana Nuñez, Néstor Rios, Flavia Fállico.

Colaboran:

Becarios: Karina Doumani, Belén Amarillo, Marta Procura, Gerardo Martínez y Florencia Núñez.

Salida: Facultad de Bromatología, 25 de Mayo y Perón

Circuito: Costanera / Carpa paraíso: Alimentación saludable

❖ “Articulación de Estrategias para favorecer la Seguridad Alimentaria de la población”.

Elaboración de auto test y de juegos .

Directora: Lic. Alicia Lopresti / Lic. Adriana Santos / Lic. Estefanía Gradizuela / Lic. Valentina Taffarel /
Alumnos: Danilo Tabárez, Natalia Reverdito, Mariela Gon, Romina Rolhaiser

17:00 a 19:00 hs / Salón Dr. Jorge B Mullor (Consejo Directivo)

❖ “Gastronomía Molecular”

Disertación y demostración a cargo de Mariana Koppmann y Silvia Grunbaum

Coordinadoras: Lic. Susana Novello, Lic. Maria Tulia Aizaga, Lic. Elina Schauman, Lic. Selva Lezcano , Lic. Ana Dall’O glio, Sra. Susana Moran.

❖ Taller de Cocina para Celíacos.

Un lugar para aprender un lugar para compartir.

“Presentación y degustación de productos”

Coordinan : Sra. Susana Moran y Sra. Teresa Ferrari

17:00 a 21:00 hs. / Salón Auditorio (25 de Mayo y Perón)

❖ **“Desarrollo Tecnológico de Alimentos y divulgación en la Sociedad”**

Degustaciones a cargo de la Cátedra de Tecnológica Alimentaria.

Director: Horacio Aleu.(A)

17:00 Informe novedades Food Navigator y Portal Fruti hortícola- *Ledesma*

17:00 Informe novedades Food Online y dirección Alimentos- *Grinovero*

17:00 Informe novedades Fepale, Edufic e Infonutrar- *Sanchez*

17:00 Informe novedades Foro Hortícola y News Nestle- *Correa*

17:00 Informe novedades Infoleche y Food and Beverage- *Raffo*

18:00 Aderezo de porotos- *Maldonado Marchese*

18:00 Budín Harina Algarroba para Celiacos- *Acosta Niz*

19:00 Elaboración panificados con subproductos aromatización aceites comestibles- *Mendaro Tolosa*

19:00 Magdalenas para Celiacos endulzados con stevia- *López Muller- Martinez*

20:00 Snacks de Hortalizas- *Pulido-Rivas*

20:00 Biscochos de verduras deshidratadas- *Araujo-Cardozo*

Resumen final de las actividades, con exposición por parte del Profesor Horacio Aleu.

20:30 hs.

❖ **Cierre de la Jornada y degustación de los productos**

ACTIVIDADES DIA 15

Horario: de 15 a 20 hs.

15 hs. / Salón Auditorio

❖ **“La Alimentación como Prevención”**

Proyecto de Voluntariado Universitario.

Aprobado y financiado por el Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de la Nación- SPU

Muestras y Degustaciones a cargo de alumnos y de la Doctora Mónica Paneth.

❖ **“Recetas con Historias”**

Presentación de posters y libros

Disertación a cargo de su Directora: Mgter. Isabel Corfield

Colaboran: Lic. Ana Tesouro, Tca. Laura López

Laboratorio de la Facultad de Bromatología

❖ **“El Laboratorio Movil llega a las Escuelas de Nivel Medio”**

Dirigido a estudiantes de último año de la Escuela Media.

Charla y presentaciones del proyecto a cargo de los Directores del Proyecto: Lic. Viviana Genaro y Lic. Ramiro Tesouro.(b)

Becaria: Marta Cecilia Procura

Aplicación del laboratorio móvil en el análisis de los alimentos.

20hs.

❖ **Cierre de la Jornada**

En el marco de las Prejornadas, el Prof. Alessandro de Oliveira Rios (UFRGS) dictará en nuestra facultad, el Curso “COLORANTES NATURALES EN ALIMENTOS”, los días 14, 15 y 16 de Octubre.

A continuación, le ofrecemos el Programa preeliminar.

Día 1

Pigmentos Naturales e los Alimentos

- La importancia del color de los alimentos
- Clases de los pigmentos naturales
- Carotenoides: funciones y acciones
- Efectos del manipulado, procesado y almacenamiento de los alimentos

Día 2

Flavonoides: Importancia en los Alimentos

- Flavonoides: Antocianinas y Antoxantinas
- Estabilidad en los alimentos y en la industria
- Taninos
- Betalaínas

Día 3

Pigmentos Naturales x Radicales Libres

- Carotenoides y acción antioxidante
- Flavonoides importantes para la salud

Conferencia: *día a confirmar*

Pigmentos Naturales y la Salud Humana

Informes:

Secretaría de Extensión y Cultura

E mail: jornadas2008@fb.uner.edu.ar

Presidente Perón N° 64

Tel. 03446-426115 / 03446-426345



Organiza: Extensión y Cultura
Facultad de Bromatología UNER