



XXV Jornadas de Bromatología y Nutrición

Facultad de Bromatología - UNER

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

3ra. CIRCULAR - INVITACIÓN

XXV Jornadas de Bromatología y X de Nutrición 2008

Las mismas se desarrollarán simultáneamente en el Salón de Actos del Instituto Magnasco (Camila Nieva 75) y en el Salón Auditorio de la Facultad de Bromatología (25 de Mayo y Pte. Perón)

Programa preliminar

JUEVES 16 / cronograma

14.00 a 15.00 / Acreditación

15.00 a 15.30 / Acto de apertura

Breves palabras de autoridades
Lectura de auspicios.

15.30 a 16.15 / Conferencia "Crisis y Seguridad Alimentaria- Contexto Global y Situación en Argentina"

16.15 a 17.00 / Conferencia "Pigmentos Naturales y Salud Humana"

Prof. Alessandro de Oliveira Ríos UFRGS Universidade Federal Do Rio Grande Do Sul

17.00 a 17.15 / Intervalo

17.15 a 18.00 / Presentación: "Experiencias Laborales Exitosas de Graduados"

Facultad de Bromatología - UNER

18.00 a 20.00 / Presentación de trabajos libres

Mesa 1: Eje Temático Desarrollo Regional/Agro alimentos.

Coordinadoras: Ing. Isabel Truffer- Lic Ana Clara Monteverde.-

Lugar: Instituto Magnasco Camila Nievas 78

- ❖ Ajuste de una técnica espectrofotométrica para determinación de polifenoles en aceituna negras.- *Oberti G, Flores D, Gascon A, Raimondo E, Barrionuevo B, Dip G Facultad Cs Agrarias UNCuyo*
- ❖ Estudio del comportamiento Post cosecha de diferentes variedades de arandanos de la zona de Concordia.- *Kulczycki Waskowicz Estación Experimental Agropecuaria del INTA Concordia. E.R.*
- ❖ Alcauciles en Cuarta Gamma.- *Vignoni Lucia, Campos S Facultad de Ciencias Agrarias UNER*
- ❖ Calidad Higiénico Sanitaria de vendedores ambulantes de empanadas salteñas.- *Gomes de Diaz R, Di Carlo B, Buttazzoni R, Rabus P, Navia F, Diaz O, Lopez F Facultad de Ciencias exactas (UNSA)*
- ❖ Calidad de los servicios de comidas regionales de Salta Argentina.- *Gomes de Diaz R, Di Carlo B, Buttazzoni R, Rabus P, Navia F, Diaz O, Lopez F Facultad de Ciencias exactas (UNSA)*
- ❖ Salado de Filetes de Pejerrey: estudio de los efectos de la concentración de la salmuera y del ácido ascórbico en la vida útil.- *Serrato G, Lopez Barrios m, Marey E, Calzetta Resio A Centro de Estudios para la producción y seguridad alimentaria FAC Veterinaria UBA*

- ❖ Contenido de Poli fenoles en Aceituna de mesa bajo diferentes modalidades de elaboración.- *Barrionuevo B, Flores D, Raimondo E, Oberti G, Gascon A, Dip G Universidad Juan A Maza (Ciencias de la Nutrición)*
- ❖ Preparación con Amaranto: Calidad Nutritiva y Sensorial. Elaboración y Evaluación de la Aceptabilidad de preparaciones con Amaranto.- *Coro C, Cardozo G, Jimenez M, Margalef M Facultad Ciencias de la Salud(UNSA)*
- ❖ Calidad nutritiva y sensorial de preparaciones a base de Nopal (opuntia ficus indica). *Quiroga S, Yapura S, Jimenez M, Margalef M Facultad Ciencias de la Salud(UNSA)*
- ❖ Aceptabilidad de Pasta Aceitunas Variedad Arauco.- *Dupertuis L, Gambaro A, Ares G, Raimondo E, Gascon A, Oberti G, Dip G, Espejo C Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo*
- ❖ Modificación de la fracción lipídica de aceitunas verdes en salmuera bajo diferentes condiciones de elaboración. *Oberti G, Flores D, Gascon A, Raimondo E, Barrionuevo B, Dip G Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo*
- ❖ Aceitunas Negras Deshidratadas. *Gascon A, Raimondo E, Flores D, Oberti G, Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo*
- ❖ Grado de cumplimiento de la normativa bromatológica en los distintos comercios de venta de alimentos en los micro centros del Gran Mendoza.- *Hramatsu, T- Campos S.- Cátedra de Legislación Bromatologica y Etica Profesional. Dpto de Economía y Ciencias Sociales FCA UNCuyo.-*

18:30 a 20:30 / Presentación de trabajos libres

Mesa 2: Eje Temático Alimentación y Nutrición.-

Coordinadoras: Ing. Silvia Grenóvero- Lic. Elsa Asrilevich

Lugar: Salón Dr. Jorge Mullor FAC Bromatología PTE Perón 64 PB

- ❖ Capacitación en buenas practicas de manufactura BPM al personal de servicios de alimentación de residencias Universitarias de Córdoba. *Figuroa Fleming Rosario, Are Maria Elsa, Cravero Bruneri Andrea Paula Facultad Ciencias de la Salud(UNSA)*
- ❖ Interacción entre nutrientes y fármacos, Dietas Sugeridas. *Llaver M, Amengual V, Gattas M, Gallar S, Universidad Juan A Maza (Ciencias de la Nutricion)*
- ❖ Efecto de la adición de ajo en polvo en el sabor de crema de leche salada. *Gerry C, Miralles S, Amadio C, Medina R Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo*
- ❖ Calidad higiénico sanitaria de queso artesanal elaborado con mezcla de leches de cabra y oveja. *Lopez Estela, Cravero Bruneri Andrea, Bocanera Bruno, Millan Monica, Lopez Marquez Maria, Quipildor Silvia, De la Vega Sara, Borelli Florencia, Ramón Adriana Facultad Ciencias de la Salud(UNSA)*
- ❖ Valor Nutritivo y calidad higiénica de Chalona, del paraje San Bernardo de la Zorra, Pcia de Salta. *Lopez Estela, Cravero Bruneri Andrea, Bocanera Bruno, Millan Monica, Lopez Marquez Maria, Quipildor Silvia, De la Vega Sara, Borelli Florencia, Ramón Adriana Facultad Ciencias de la Salud(UNSA)*
- ❖ Formulación de productos de panificación con mezclas de harina de trigo-semilla de chia Lopez Alsina Ana, Morales Mariana, Ramon Adriana Facultad Ciencias de la Salud(UNSA)
- ❖ Premezcla Enriquecida con fibras aptas para celíacos. *Velazque Mirta, Simonetti Maria del Rosario, Sosa Alexis, Alvarez Noemí FCALUNER*
- ❖ Análisis del consumo de cáscaras de naranja. *Velazquez Mirta, Locaso Delia, Cruañes Ma del Carmen FCALUNER*
- ❖ Valor Nutritivo de queso artesanal elaborado con mezcla de leches de cabra y oveja, del paraje San Bernardo de la Zorra, Salta. *Lopez Estela, Cravero Bruneri Andrea, Bocanera Bruno, Millan Monica, Lopez Marquez Maria, Quipildor Silvia, De la Vega Sara, Borelli Florencia, Ramon Adriana Facultad Ciencias de la Salud(UNSA)*
- ❖ Formulación de sopa deshidratada utilizando goma de semillas de algarroba. *Prosopis Alba Lopez Maria del V, Millan Monica, Ramon Adriana.- UNSA*

VIERNES 17 / cronograma

8:15 a 10:00 / Presentación de trabajos libres

Mesa 3: Eje Temático: Ambiente y Salud.-

Coordinadores: Ing. Victor Andrés Badaracco y Lic. Guillermo Luciano

- ❖ *Estudio de nueva tecnología en reemplazo de bromuro de metilo postcosecha de cítricos Kulczycki Waskowicz Estación Experimental Agropecuaria del INTA Concordia*
- ❖ *Vida Saludable en Escuelas Rurales. Lic Campaña Angelina, Prof Pereda A, Fiototto A Facultad de Bromatología (UNER)*
- ❖ *Ingesta diaria potencial de aditivos en estudiantes del ciclo polimodal (orientación en Salud Pública) de una escuela de Salta Capital. Quipildor, SL UNSA Fac Cs Salud*
- ❖ *El agua es de todos y todos la debemos cuidar. Lic María Ines Aramburu, Lic María Verónica Iraeta, Lic María Graciela Orbea ISETA*
- ❖ *Vulnerabilidad social y Agricultura Urbana: Las estrategias de las familias para enfrentar la pobreza. Lic Borrás Graciela Unidad Integrada Balcarce (INTA FCA/UNMdP)*
- ❖ *Determinación de adulteraciones en grasas lácteas con grasas vegetales. Raimondo E, Flores D Universidad Juan A Maza (Ciencias de la Nutrición)*
- ❖ *Kiosco Saludable. Alumnos 2do. polimodal EPNMN°200 Mariano Moreno*
- ❖ *Acceso de las personas que viven con VIH a orientación sobre nutrición. Lic Aurelia Fernández Acevedo*
- ❖ *Programa de comunicación en inocuidad alimentaria. Valdez Belén, Rossi Victoria, Delos Santos Inés, Morisse Celina ICAB (Instituto de Control de Alimentación y Bromatología de la Pcia. de ER)*

10:00 a 10:45 / Mesa-Debate.

Coordina Lic. Claudia Lomagno

10:45 a 11:00 / Intervalo

11:00 a 11:45 / Conferencia “La Seguridad Alimentaria y el abastecimiento de frutas y hortalizas a la gran urbe”

Ing Jose Fernandez Lozano - Mercado Central.

11:45 a 12:30 / Conferencia “La seguridad Alimentaria: Aspectos Legales en los controles de procesos que hacen a la defensa del Consumidor”

Dra. Ana María Cueva

12:30 a 14:00 / Receso

14:00 a 14:45 / Recorrido de Póster

14:45 a 15:45 / “Evaluación de productos alimenticios ofrecidos para comidas comunitarias”

Lic. Margarita Olivera Carrión FFYB - UBA

15.45 a 16:30 / Conferencia “Hacia una Política Agroalimentaria”

Productor agropecuario Roberto Molini.- Director Titular de la Federación Agraria Argentina

16.30 a 16:45 / Intervalo

16.45 a 18.00 / Mesa Grano Entero.

Coordina Dra. Nilda Isabel Brutti.-

- ❖ “Desafío de la Industria- Beneficio para la Salud” - Concepto Grano Entero-Aspectos Legales
Mgter Ángela Zuleta - UBA
- ❖ Grano Entero-¿Es algo mas que la suma de las partes?
Esp. Ciencias de los Alimentos Carolina Olguín UNR
- ❖ El Trigo: Patrón Alimentario en comunidades Mapuches.
Lic. Cristina Possidoni.
- ❖ El Trigo: Procesos Tecnológicos utilizados por comunidades Mapuches.
Lic. Eduardo Costa .

18:00 a 18:45 / Conferencia “Crisis Alimentaria Global: Una visión Antropológica”

Dra. Patricia Aguirre - Ministerio de Salud de la Nación

Presenta Magister Isabel Corfield

18:50 / Cierre de las Jornadas

Aranceles asistencia a las Jornadas

- ◆ Docentes y graduados de la UNER ..\$ 70.-
- ◆ Docentes y graduados
de otras instituciones\$ 120.-
- ◆ Alumnos\$ 15.-

Informes:

Secretaría de Extensión y Cultura

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

Presidente Perón N° 64

Tel. 03446-426115 / 03446-426345

www.bromatologia.edu.ar/extension



Comité Científico

Lic. Alicia Lopresti
Lic. Sergio Britos
Dra. Isabel Brutti
Lic. Cristina Possidoni
Lic. Claudia Lomagno
Lic. Susana N. de Mettler
Bioq. Daniel Tanaro
Lic. Liliana Lound
Dr. Osvaldo Fernández

Comité Organizador

Lic. Alicia García
Sec. Extensión y Cultura

Dra. Beatriz Gómez
Sec. Investigación y RRHH