



XXV Jornadas de Bromatología y Nutrición

Facultad de Bromatología - UNER

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

Las mismas se desarrollarán simultáneamente en el Salón de Actos del Instituto Magnasco (Camila Nieva 78) y en el Salón 'Dr. Jorge Mullor' de la Facultad de Bromatología (P.Baja -25 de Mayo y Pte. Perón)

PROGRAMA

JUEVES 16 / Instituto Magnasco

14.00 a 15.00 / Acreditación

15:00 a 15:30 / Acto de apertura

Palabras a cargo de autoridades.

Bienvenida a cargo de la Secretaria de Extensión Universitaria y Cultura Lic. Élide Alicia García.

15:30 a 16.15 / Conferencia "Efecto de los cambios globales en la seguridad alimentaria de la población. Un análisis regional y argentino"

Mgter. Mónica Couceiro - Facultad de Ciencias de la Salud. UNSA

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 y/o Innovadoras de los Graduados de la Institución"

Facultad de Bromatología - UNER

18:00 a 20:00 / Presentación de trabajos libres

Instituto

Mesa 1: Eje Temático Desarrollo Regional/Agro alimentos.

Magnasco

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

- ❖ Deshidratación de productos de la huerta: Experiencia en Zapallo Cabutiá.
Larrosa, Virginia J.; Lound, Liliana H.; Moltó, Gustavo. Fac. de Bromatología, UNER
- ❖ Ajuste de una técnica espectrofotométrica para determinación de polifenoles en aceituna negra.
Oberti G, Flores D, Gascon A, Raimondo E, Barrionuevo B, Dip G. Fac. Ciencias 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. Fac. 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. Fac. 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. Fac. Ciencias Exactas - UNSA
- ❖ 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. Fac. Ciencias de la Salud - 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. Fac. Ciencias de la Nutrición - Universidad Juan A. Maza
- ❖ **Calidad nutritiva y sensorial de preparaciones a base de Nopal (opuntia ficus indica).**
Quiroga S, Yapura S, Jimenez M, Margalef M. Fac. 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. Fac.de Cs 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. Fac. de Ciencias Agrarias - UNCuyo*
- ❖ **Aceitunas Negras Deshidratadas.**
Gascon A, Raimondo E, Flores D, Oberti G, Fac.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 Ética Profesional. Dpto de Economía y Ciencias Sociales, FCA - UN Cuyo.-

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

Salón
Dr. J. Mullor
F. B.

Mesa 2: Eje Temático Alimentación y Nutrición.-

Coordinadoras: *Ing. Silvia Grenóvero- Lic. Elsa Asrilevich*

- ❖ **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. Fac. Ciencias de la Nutricion, Universidad Juan A Maza
- ❖ **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. Fac. Ciencias de la Salud - UNSA
- ❖ **Valor Nutritivo y calidad higiénica de Chalona, 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, Ramón Adriana. Fac. Ciencias de la Salud - UNSA
- ❖ **Formulación de productos de panificación con mezclas de harina de trigo-semilla de chia.**
López Alsina Ana, Morales Mariana, Ramón Adriana. Fac. Ciencias de la Salud - UNSA
- ❖ **Premezcla Enriquecida con fibras aptas para celíacos.**
Velazquez Mirta, Simonetti Maria del Rosario, Sosa Alexis, Alvarez Noemí. FCAL -UNER
- ❖ **Análisis del consumo de cáscaras de naranja.**
Velazquez Mirta, Locaso Delia, Cruañes Ma del Carmen FCAL- UNER
- ❖ **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. Fac. 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.- Fac. Ciencias de la Salud - UNSA

VIERNES 17 / Instituto Magnasco

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 Fac Cs Salud- UNSA*
- ❖ *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 Fac. Ciencias de la Nutrición - Universidad Juan A Maza*
- ❖ *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 / Foro: "Modelos pedagógicos y comunicacionales. Su relación con la prevención y la promoción de la salud"

Exposición disparadora: Lic. Claudia Lomagno - UNER

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 de Buenos Aires.

11:45 a 12:30 / Conferencia "Aspectos Legales en los controles de procesos que hacen a la defensa del Consumidor"

Dra. Ana María Cueva. Asesora legal y Docente de CACyR

12:30 a 14:00 / Receso

14:00 a 14:45 / Recorrido de Póster

Hall central del I. Magnasco

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/ "Ecología de la Contaminación en Alimentos: un enfoque transdisciplinario, transjurisdiccional y transgeneracional"

Lic. Irene Wais - UBA

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

Dra. Patricia Aguirre - Ministerio de Salud de la Nación

18:50 / Cierre de las Jornadas



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

Ing. Víctor Badaracco
Sec. Académica

Conducción: Zanetti, Diego; Lonardi, Laura - Docentes de la cátedra ECAN

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



Jornadas de Bromatología y Nutrición

Facultad de Bromatología - UNER

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

PRE-JORNADAS 2008

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

Programa

ACTIVIDADES DIA 14

Horario: de 14:30 a 21.00 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 Campaña / Prof. Alejandro Pereda / Lic. Sabrina Lencina / Alumnos voluntarios: Jesús Barrios, Vanesa Fischer, Marta Meza, Valeria Ghiglioni, 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, Valeria 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. María Tulia Aizaga, Lic. Elina Schauman, Lic. Selva Lezcano , Lic. Ana Dall’ Oglío, Sra. Susana Morán.

❖ Taller de Cocina para Celíacos.

Un lugar para aprender un lugar para compartir.

“Presentación y degustación de productos”

Coordinan : Sra. Susana Morán 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-Aguet- Arzuaga- Orsingher-Belmonte*

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 -Chichizola - Burna- Scattone- Suhr*

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

20:00 Bizcochos 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 15.00 a 20.00 hs.

15 hs. / Salón Auditorio - 25 de Mayo y Pte. Perón -

❖ **“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.

20.00hs.

❖ **Cierre de las Pre- Jornadas**



XXV Jornadas de Bromatología y Nutrición

Facultad de Bromatología - UNER

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



INSTITUTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Depto. de Ciência dos Alimentos / Porto Alegre, RS

En el marco de las Prejornadas, el **Prof. Alessandro de Oliveira Rios** (UFRGS) dictará en el Salón Dr. Jorge Mullor de la Facultad, el Curso **"COLORANTES NATURALES EN ALIMENTOS"**, los días 14, 15 y 16 de Octubre.

A continuación, le ofrecemos el Programa

Horario: 8.30 a 10 hs / intervalo 30 min./10.30 a 12 hs.

Día 14

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 15

Flavonoides: Importancia en los Alimentos

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

Día 16

Pigmentos Naturales x Radicales Libres

- Carotenoides y acción antioxidante
- Flavonoides importantes para la salud

Conferencia: 16 de octubre - 16.15 hs. Instituto Magnasco (Camila Nievas 78)

Pigmentos Naturales y la Salud Humana

Valor del curso

Docentes y graduados de la UNER: \$ 50.-

Docentes y graduados de otras instituciones: \$ 75.-

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](http://www.bromatologia.edu.ar)



Organizan

Secretaría de Extensión y Cultura

Secretaría Investigaciones y RRHH

Secretaría Académica

FACULTAD DE BROMATOLOGÍA - UNER

Información hotelera para asistentes de otras localidades

Hotel Embajador

3 de Febrero y San Martín
E-mail: embajador@infovia.com.ar
Tele-Fax (+54 3446) 424414 / 426051 / 425168

Habitación Single	\$ 100,00
Habitación Doble	\$ 160,00
Habitación Triple	\$ 210,00

Hotel Barracas del Puerto

Avenida del Valle 335
Tel: (03446) - 425145 / 155 45824 / 156 40757
E-Mail: hotelbarracas@hotmail.com

Hab.single	\$ 50.-
Hab Matrimonial	\$ 90.-
Hab.c/camas sep.	\$100.-
Hab.triple	\$ 115.-

Guayra Hotel

Guayra Hotel Centro Vacacional . Gualaguaychú, E.R., Argentina
Cabañas . Restaurant . Piscina
www.hotelguayra.com.ar
Direccion: Costanera s/n
tel. (03446) 42 3984 / 43 5413 / 42 4999

Habitaciones doble	\$160/180
Habitaciones triple	\$ 230

Hotel los Angeles

Hotel Los Angeles - 3 de Febrero 73
TEL: (03446) 431151 / (03446) 426383
E-mail: losangeleshotel@argentina.com

Habitaciones	A*	B	C
Single	\$ 106,00	\$ 95,00	\$ 86
Doble	\$ 169,00	\$ 152,00	\$ 137
Triple	\$ 203,00	\$ 183,00	\$ 165
Suite S P	\$ 313,00	\$ 283,00	\$ 255

A* = Fines de Semana y víspera de Feriados

Hotel Aguay

Gualaguaychú- Entre Ríos, Argentina
Costanera 130
Te +54-3446-422099
email hotelaguay@ciudad.com.ar

Habitación Single	\$ 160,00
Habitación Doble	\$ 250,00
Habitación Triple	\$ 300,00

Urquiza Apart Hotel

www.aparturquiza.com.ar
Tel: 03446- 433551
Urquiza y L. M.Guerra

Dep. 5 personas	\$ 180
Dep. 4 personas jóvenes	\$ 100
Dep. Matrimoniales	\$ 100
Dep. 4 personas	\$ 150

Hotel Berlin

Bolívar 733
Tel: 54-3446-425111 / 426085
Fax: 54-3446-426085

Habitación Single	\$ 103,00
Habitación Doble	\$ 155,00
Habitación Triple	\$ 214,00