|  |  |
| --- | --- |
|  | Cursos Pre-Congreso: 20 de Octubre  Lugar: Facultad de Ciencias de la Alimentación - UNER  Congreso: 21, 22, 23 de Octubre  Lugar: Centro de Convenciones Concordia |

|  |
| --- |
| **Programa** |

|  |
| --- |
| **Lunes, 20 de Octubre** - Lugar: Facultad de Ciencias de la Alimentación - UNER |

|  |  |
| --- | --- |
| 08:00 - 09:00 | **Acreditaciones** |

|  |  |
| --- | --- |
| 09:00 - 17:00 | **Cursos Pre-Congreso** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | PÉPTIDOS BIOACTIVOS. USO POTENCIAL COMO INGREDIENTES FUNCIONALES  **María Cristina Añon -** Universidad Nacional de La Plata (Argentina) |
|  | LA BIOACCESIBILIDAD COMO PARÁMETRO DE OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS ALIMENTARIOS Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS  **Ana María Andrés Grau -** Universidad Politécnica de Valencia (España) |
|  | CIENCIA DE LOS COLOIDES APLICADA EN ALIMENTOS  **Amparo Chiralt Boix -** Universidad Politécnica de Valencia (España) |
|  | IMPACTO DE LAS TRANSICIONES DE FASE Y ESTADO EN LA ESTRUCTURA DE ALIMENTOS  **María Del Pilar Buera -** Universidad de Buenos Aires (Argentina) |

|  |
| --- |
| **Martes, 21 de Octubre** - Lugar: Centro de Convenciones Concordia |

|  |  |
| --- | --- |
| 08:00 - 09:00 | **Acreditaciones** |

|  |  |
| --- | --- |
| 09:00 - 09:30 | **Acto de Apertura** |

|  |  |
| --- | --- |
| 09:00 - 12:30 | **Sesión de Posters** (3 - Innovación en los Alimentos, 7 - Sostenibilidad en la Cadena Alimentaria) |

|  |  |
| --- | --- |
| 09:30 - 11:00 | **Conferencias Invitadas** |

|  |  |
| --- | --- |
| 09:30 | ADSORCIÓN DE PROTEÍNAS POR MICROPARTÍCULAS DE PECTINA-ALGINATO Y PELÍCULAS PRODUCIDAS MEDIANTE GELIFICACIÓN IÓNICA  **Carlos Raimundo Ferreira Grosso -** Universidad Estadual de Campinas (Brasil) |
| 10:15 | POLÍMEROS BIODEGRADABLES PARA EL DESARROLLO DE MATERIALES DE ENVASADO BIOACTIVOS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS  **Amparo Chiralt Boix -** Universidad Politécnica de Valencia (España) |

|  |  |
| --- | --- |
| 11:00 - 11:30 | Café |

|  |  |
| --- | --- |
| 11:30 - 12:30 | **Sesiones Orales** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Sesiones orales por determinar.  10 sesiones en dos salas paralelas (sesiones de 10 minutos y 10 minutos de preguntas). |

|  |  |
| --- | --- |
| 12:30 - 14:00 | Almuerzo |

|  |  |
| --- | --- |
| 14:00 - 18:30 | **Sesión de Posters** (3 - Innovación en los Alimentos, 7 - Sostenibilidad en la Cadena Alimentaria) |

|  |  |
| --- | --- |
| 14:00 - 16:15 | **Conferencias Invitadas** |

|  |  |
| --- | --- |
| 14:00 | ENFOQUE MULTI-ANALÍTICO PARA EL ESTUDIO ESTRUCTURAL EN EL PROCESADO MÍNIMO  **Marco Dalla Rosa -** Universidad de Bologna (Italia) |
| 14:45 | DESARROLLO DE PROCESOS INNOVADORES DE NANO(MICRO)-ENCAPSULACIÓN DE COMPONENTES QUE PROMUEVAN LA SALUD EN LOS ALIMENTOS FUNCIONALES  **John Shi -** Guelph Food Research Center, Agriculture and Agri-Food Canada, University of Guelph (Canada) |
| 15:30 | PROMOVER LA INNOVACIÓN DE ALIMENTOS MEDIANTE HERRAMIENTAS PARA LA COMPRENSIÓN DE LAS RELACIONES ENTRE ESTRUCTURA Y FUNCIONALIDAD  **María del Pilar Buera -** Universidad de Buenos Aires (Argentina) |

|  |  |
| --- | --- |
| 16:15 - 16:30 | Café |

|  |  |
| --- | --- |
| 16:30 - 18:00 | **Mesa Redonda** - Innovación en la Enseñanza de la Ingeniería de Alimentos |

|  |  |
| --- | --- |
|  | * Pedro Fito Maupoey - **Coordinador** * Carlos Raimundo Ferreira Grosso * Keshavan Niranjan * Jorge Gerard * Xingqian Ye |

|  |
| --- |
| **Miércoles, 22 de Octubre** - Lugar: Centro de Convenciones Concordia |

|  |  |
| --- | --- |
| 09:00 - 12:30 | **Sesión de Posters** (1 - Innovaciones en Ingeniería de Alimentos,  2 - Innovación en los Procesos y Control de los Alimentos) |

|  |  |
| --- | --- |
| 09:00 - 10:30 | **Conferencias Invitadas** |

|  |  |
| --- | --- |
| 09:00 | NUEVAS TENDENCIAS EN LA INVESTIGACIÓN DE INGENIERÍA DE PROCESOS PARA FRITURAS MÁS SALUDABLES  **Keshavan Niranjan -** Editor, Journal of Food Engineering University of Reading (Reino Unido) |
| 09:45 | CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y LOS FITOQUÍMICOS DE FRUTAS CÍTRICAS  **Xingqian Ye -** Zhejiang University (China) |

|  |  |
| --- | --- |
| 10:30 - 11:00 | Café |

|  |  |
| --- | --- |
| 11:00 - 12:30 | **Sesiones Orales** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Sesiones orales por determinar.  14 sesiones en dos salas paralelas (sesiones de 10 minutos y 20 minutos de preguntas). |

|  |  |
| --- | --- |
| 12:30 - 13:30 | Almuerzo |

|  |  |
| --- | --- |
| 13:30 - 18:00 | **Sesión de Posters** (1 - Innovaciones en Ingeniería de Alimentos,  2 - Innovación en los Procesos y Control de los Alimentos) |

|  |  |
| --- | --- |
| 13:30 - 15:45 | **Conferencias Invitadas** |

|  |  |
| --- | --- |
| 13:30 | INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS AVANZADOS: PROCESAMIENTOS INDUSTRIALES Y BIOLÓGICOS EN LA CADENA ALIMENTARIA COMPLETA  **Pedro Fito Maupoey -** Universidad Politécnica de Valencia (España) |
| 14:15 | NUEVAS ESTRATEGIAS PARA REDUCIR LA FORMACIÓN DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS FRITOS  **Ana María Andrés Grau -** Universidad Politécnica de Valencia (España) |
| 15:00 | PÉPTIDOS BIOACTIVOS Y EL SISTEMA CARDIOVASCULAR  **Maria Cristina Añon -** Universidad Nacional de La Plata (Argentina) |

|  |  |
| --- | --- |
| 15:45 - 16:00 | Café |

|  |  |
| --- | --- |
| 16:00 - 16:30 | **Sesiones Orales** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Sesiones orales por determinar.  4 sesiones en dos salas paralelas (sesiones de 10 minutos y 10 minutos de preguntas). |

|  |  |
| --- | --- |
| 16:30 - 18:30 | **Mesa Redonda** - Innovaciones Tecnológicas en la Producción de Alimentos. Economías Regionales |

|  |  |
| --- | --- |
|  | * Marco Dalla Rosa - **Coordinador** * Albert Ibarz Ribas * John Shi * Maria Jose Galotto * Donghong Liu |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Cena |

|  |
| --- |
| **Jueves, 23 de Octubre** - Lugar: Centro de Convenciones Concordia |

|  |  |
| --- | --- |
| 10:00 - 13:30 | **Sesión de Posters** (4 - Salud y Bienestar, 5 - Innovación en la Seguridad Alimentaria, 6 - Últimos  Avances en la Evaluación de Calidad de los Alimentos, 9 - Innovación Alimentaria y Educación) |

|  |  |
| --- | --- |
| 10:15 - 11:00 | **Conferencias Invitadas** |

|  |  |
| --- | --- |
| 10:15 | PROCESOS DE DEGRADACIÓN FOTOQUÍMICA. MODELADO Y COMPENSACIÓN ENTALPÍA-ENTROPÍA  **Albert Ibarz -** Universidad de Lleida (España) |

|  |  |
| --- | --- |
| 11:00 - 11:30 | Café |

|  |  |
| --- | --- |
| 11:30 - 13:00 | **Sesiones Orales** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Sesiones orales por determinar.  14 sesiones en dos salas paralelas (sesiones de 10 minutos y 20 minutos de preguntas). |

|  |  |
| --- | --- |
| 13:00 - 14:00 | Almuerzo |

|  |  |
| --- | --- |
| 14:00 - 16:45 | **Sesión de Posters** (4 - Salud y Bienestar, 5 - Innovación en la Seguridad Alimentaria, 6 - Últimos  Avances en la Evaluación de Calidad de los Alimentos, 9 - Innovación Alimentaria y Educación) |

|  |  |
| --- | --- |
| 14:00 - 15:30 | **Conferencias Invitadas** |

|  |  |
| --- | --- |
| 14:00 | LA NANOTECNOLOGÍA APLICADA AL DESARROLLO DE NUEVOS MATERIALES DE ENVASADO  **María José Galotto** - Universidad de Santiago de Chile (Chile) |
| 14:45 | LA INFLUENCIA DEL ULTRASONIDO EN LA ESTRUCTURA, LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS Y LA DEGRADACIÓN DE LA PECTINA CÍTRICA  **Donghong Liu -** Zhejiang University (China) |

|  |  |
| --- | --- |
| 15:30 - 16:00 | Café |

|  |  |
| --- | --- |
| 16:00 - 16:45 | **Seminario** |

|  |  |
| --- | --- |
| 16:00 | CONSEJOS PARA ESCRIBIR UN BUEN TRABAJO CIENTÍFICO Y NUEVOS PARADIGMAS EN PUBLICACIONES  **Keshavan Niranjan -** Editor, Journal of Food Engineering University of Reading (Reino Unido) |

|  |  |
| --- | --- |
| 16:45 - 17:30 | **Conferencia Invitada** |

|  |  |
| --- | --- |
| 16:45 | CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS PARA LA INNOVACIÓN, UNA MIRADA DESDE LA ESTRUCTURA  **José Miguel Aguilera -** Pontificia Universidad Católica de Chile (Chile) |

|  |  |
| --- | --- |
| 17:30 - 18:00 | **Acto de Cierre** |

