



Escuela de alimentos funcionales: de la idea a la aplicación

“Organizado en el marco de los 100 años de la Facultad de Ingeniería Química”

Esta Escuela es auspiciada por el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de Santa Fe a través de la Agencia Santafesina de Ciencia Tecnología e Innovación, mediante un ANR Eventos científicos, tecnológicos y de innovación.

Fecha y horario: Lunes 23 a Jueves 26 de Setiembre de 2019, de 8 a 12 h y de 14 a 17.30 h, evaluación final (opcional). **Carga horaria:** 30 hs.

Lugar: Facultad de Ingeniería Química (Universidad Nacional del Litoral), Santiago del Estero 2829, Santa Fe.

Modalidad: teórico (30h), con evaluación final (opcional), 80% de asistencia mínima para certificado de asistencia y derecho a examen final.

Objetivo y destinatarios:

-Introducir a estudiantes de posgrado, estudiantes avanzados de carreras afines a la temática, docentes-investigadores, profesionales de la industria e interesados en general, a un espectro amplio de temáticas relacionadas al desarrollo de alimentos funcionales.

-Proveer a los asistentes de material bibliográfico actualizado y de referencia.

-Promover el contacto de los participantes con un grupo de más de 20 profesionales expertos en cada una de las temáticas a abordar, para la creación de vínculos de trabajo, colaboraciones científicas y académicas.

Para el curso se ha convocado a disertantes de Brasil, Finlandia, Córdoba, Buenos Aires, Tucumán y Salta, que se desempeñan como docentes-investigadores o profesionales de la industria y empresas de base tecnológica.

Coordinadores: Dr. Gabriel Vinderola, Dra. Ana Binetti, Dra. Patricia Burns, Dr. Jorge Reinheimer. Más información: gvinde@fiq.unl.edu.ar



Temáticas y disertantes

//Use of the Simulator of the Intestinal Human Microbial Ecosystema (SHIME) for the study of functional foods – Katia Sivieri, Universidad Estadual de San Pablo, Araraquara, Brasil.

//Edible insects: new foods with functional potential - Otto Selenius, Functional Foods Forum, Universidad de Turku, Finlandia.

//Fibras prebióticas: conceptos básicos y perspectivas de su utilización – Angela Zuleta, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires.

//Producción industrial de yogures probióticos – Ricardo Weill, Danone Argentina S.A., Buenos Aires.

//¿Probióticos para insectos? Nuestra experiencia con abejas – Carina Audisio, Universidad Nacional de Salta, Salta.

//Programa Yogurito: un probiótico de apropiación social – Maria Pia Taranto, CERELA-CONICET, Tucumán.

//Fermentación de leguminosas - Gabriela Zarate, CERELA-CONICET, Tucumán.

//Ingredientes funcionales micro y nanoencapsulados: eficiencia y liberación controlada en condiciones gastrointestinales simuladas - Mariana Montenegro, Centro de Investigaciones y Transferencia de Villa María (CITVM-CONICET), Universidad Nacional de Villa María, Córdoba.

//Desafíos tecnológicos para el agregado de fibras en galletitas y aceites microencapsulados en panes y pastas - Pablo Ribotta, Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba (CONICET), Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba,

//Alimentos funcionales: mercado y consumidores – Pablo de Santos, Danone Argentina S.A., Buenos Aires.

//Formulación liposomal de sales de rehidratación oral - Maria Delfina Bocco Gianello, Lipomize S.R.L., Santa Fe.

//¿Cómo proteger nuevos alimentos? Agregando valor mediante PI – Marcelo Grabois, PIET-FIQ, CETRI-UNL, Santa Fe.

//Emprender desde la Ciencia – María Fernanda Andrés, FCE-UNL, Santa Fe.

//Efecto de compuestos bioactivos en la biodisponibilidad de Fe, Zn y Ca - Silvina Drago, ITA-FIQ, Santa Fe.



//Estrategias para incrementar la bioaccesibilidad y bioactividad de fitoquímicos en matrices vegetales – Franco Van de Velde, ITA-FIQ, Santa Fe.

//Guías clínicas para el uso de probióticos en humanos – Florencia Zacarias, ITA-FIQ, Santa Fe.

//Aplicación de bacterias lácticas en panificados libres de gluten – María Luján Capra, INLAIN, CONICET-UNL, Santa Fe.

//Correlación in vitro-in vivo en la selección de probióticos – Gabriel Vinderola, INLAIN, CONICET-UNL, Santa Fe.

//Exopolisacáridos de BAL como ingredientes funcionales – Ana Binetti, INLAIN, CONICET-UNL, Santa Fe.

//Fagos de bacterias probióticas: implicancias tecnológicas – Diego Mercanti, INLAIN, CONICET-UNL, Santa Fe.

//Lácteos fermentados reducidos en lactosa y con fibra - Claudia Vénica, INLAIN, CONICET-UNL, Santa Fe.

//Ingrediente funcional para yogur: liposomas con ácidos grasos bioactivos - Ayelen Vélez, INLAIN, CONICET-UNL, Santa Fe.

//Microbiota intestinal y probióticos – Gabriel Vinderola, INLAIN, CONICET-UNL, Santa Fe.

//Modelos animales para el estudio de alimentos funcionales – Patricia Burns, INLAIN, CONICET-UNL, Santa Fe.

//Vinculación tecnológica en alimentos funcionales desde el INLAIN – Jorge Reinheimer, INLAIN, CONICET-UNL, Santa Fe.