



JORNADA “ALIMENTOS Y SALUD”

ALIMENTOS FUNCIONALES, ALIMENTOS MODIFICADOS Y ALERGENOS EN ALIMENTOS

PROGRAMA

9.30 HS. APERTURA.

ALIMENTOS FUNCIONALES: aspectos nutricionales, compuestos bioactivos, desarrollo de alimentos.

9.40 HS. Estudio Panorámico de Vigilancia Tecnológica e Inteligencia Competitiva: “Alimentos Funcionales” (Mgt. Marcela Leal. Directora de Carrera Licenciatura en Nutrición, Universidad Maimónides).

10.00 HS. Desarrollo de Alimentos Funcionales. Generalidades (Ing. Sergio Rizzo, ITA-INTA).

10.20 HS. Lácteos Funcionales (Dra. Luciana Rossetti, ITA-INTA).

10.40 HS. Carne Bovina Saludable (Dr. Darío Pighín, ITA-INTA. CONICET).

11 – 11-20 HS. COFFEE BREAK.

11.20 HS. Péptidos Bioactivos en Carne. Biodisponibilidad (Mgt. Verónica Chamorro ITA-INTA).

11.40 HS. Lípidos Funcionales en Carne de Pescado (Ing. Luciano Montenegro, ITA-INTA, CONICET).

12.00 HS. Nutrientes de importancia fisiológica en los adultos mayores. (Lic. Cintia White. Docente Titular Cátedras Nutrición Normal I, y II. Carrera Licenciatura en Nutrición. Universidad Maimónides).

12.20 HS. Alimentos Destinados a Adultos Mayores (Dra. Silvina Guidi ITA-INTA).

12.20 – 14 HS. ALMUERZO LIBRE.

ALIMENTOS MODIFICADOS: alimentos reducidos en sodio.

14.00 HS. Los números de la Hipertensión. Dónde estamos parados (Lic. Karina Naranja. Docente Titular de la Asignatura Técnica Dietoterápica. Carrera Licenciatura en Nutrición. Universidad Maimónides).

14.20 HS. Estrategias para la reducción de sodio en productos cárnicos (Dr. Sergio R. Vaudagna, ITA-INTA. CONICET).

14.40 HS. Desarrollo de hamburguesas utilizando sal esférica (Mgt. Trinidad Soteras, ITA-INTA).

15 – 15.20 HS. COFFEE BREAK.

ALERGENOS EN ALIMENTOS

15.20 HS. Aspectos Generales. Gestión en Servicios de Alimentación (Dr. Gustavo Polenta, ITA-INTA).

15.40 HS. Reducción de Alergenicidad en Alimentos (Ing. Vanina Ambrosi, ITA-INTA).

16.00 HS. CIERRE DE LA JORNADA.