

CLASS

2023

Primer Congreso Latinoamericano

de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos

PROGRAMA

Martes 21 de noviembre de 2023

8:00 - 9:00 h	Acreditaciones
9:00 - 9:30 h	Acto de Apertura
9:30 - 10:20 h	CONFERENCIA COORDINADORA: Dra. Adriana Gámbaro “Alimentación y salud: Un estudio alimentómico sobre la actividad de compuestos bioactivos procedentes de plantas, algas y subproductos agroalimentarios contra la enfermedad de Alzheimer”. 👤 Dr. Alejandro Cifuentes (Laboratorio de Alimentómica, UAM, España)
10:20 - 10:50 h	CONFERENCIA COORDINADORA: Dra. Adriana Gámbaro “Residuos de la industria de la soja: una mirada hacia la economía circular”. 👤 Dra. Cecilia Abirached (Facultad de Química, UdelaR, Uruguay)
10:50 - 11:20	Coffee Break
11:20 - 11:50 h	CONFERENCIA COORDINADORA: Dra. Adriana Fernández “Tendencias en el manejo de residuos de la industria cítrica: oportunidades y desafíos”. 👤 Dr. Eduardo Dellacassa (Facultad de Química, UdelaR, Uruguay)
11:50 - 12:20 h	CONFERENCIA COORDINADORA: Dra. Adriana Fernández “Efecto de la suplementación con pulpa fresca de citrus sobre el desempeño animal y calidad de la carne de novillos terminados en confinamiento”. 👤 Dr. Santiago Luzardo (Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, Uruguay)
12:20 - 12:50 h	CONFERENCIA COORDINADORA: Dra. Adriana Fernández “Del reciclaje de subproductos de la fruticultura al manejo sustentable de plagas: una operación ganar-ganar”. 👤 Dra. Valentina Mujica (Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, Uruguay)
13:00 - 14:30 h	Intervalo para el almuerzo
14:30 - 15:20 h	CONFERENCIA COORDINADOR: Dr. Ignacio Vieitez “Nuevos procesos de biorefinería para la revalorización de subproductos agroalimentarios”. 👤 Dra. Elena Ibáñez (Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, España)
15:20 - 15:50 h	CONFERENCIA COORDINADOR: Dr. Ignacio Vieitez “Semillas de cáñamo en la Industria Alimentaria: Nutrición, Salud y Aplicaciones Industriales con enfoque en sistemas agroalimentarios sostenibles”. 👤 Dra. Sonia Cozzano (Facultad de Ingeniería y Tecnologías, UCU, Uruguay)
15:50 - 16:20 h	Coffee Break

16:20 - 16:50 h	<p>CONFERENCIA COORDINADOR: Dr. Luis Panizzolo</p> <p>“Lactosuero en la Economía Circular: De Residuo a Recurso Sostenible”.</p> <p>👤 Dra. Analía Rodríguez (Facultad de Química, UdelaR, Uruguay)</p>
16:50 - 17:20 h	<p>CONFERENCIA COORDINADOR: Dr. Luis Panizzolo</p> <p>“La relación entre la sustentabilidad de la producción de la leche, y la sostenibilidad del sistema alimentario, ejemplo del proyecto Integrity y de su caso de estudio en INIA La Estanzuela”.</p> <p>👤 Dr. Jean Hercher-Pasteur (Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, Uruguay)</p>
17:20 - 17:50 h	<p>CONFERENCIA COORDINADOR: Dr. Luis Panizzolo</p> <p>“La fermentación: un proceso biotecnológico ejemplar para la construcción de un futuro más sustentable”.</p> <p>👤 Dra. Karina Medina (Facultad de Química, UdelaR, Uruguay)</p>
18:00 - 19:00 h	<p>PRESENTACIÓN DE TRABAJOS ORALES</p> <p>“Desarrollo de un prototipo de bebida verde con espirulina (Arthrospira sp.) como fuente de proteína sostenible utilizando el diseño experimental de mezclas”. 👤 Fiorella Bolaños-Quirós</p> <p>“Evaluación del potencial de la biomasa de microalgas Scenedesmus obliquus para su uso como complemento alimenticio”. 👤 Rafaela Basso Sartori</p> <p>“Revalorización de salvado de arroz mediante la formulación de potenciales aderezos veganos”. 👤 Carla Bonifacino</p> <p>“Alimentos Ready to Eat, ¿una alternativa inocua al desperdicio de alimentos?”. 👤 Fiamma Pequeño</p> <p>“Utilización de minced de Sargo en el desarrollo de hamburguesas de pescado con cocción al vacío”. 👤 Valeria Berrondo</p> <p>“Ruta del Hongo: Alimento, Comunidad, Sustentabilidad alimentaria en torno al Hongo Comestible: Gymnopilus Junionius”. 👤 Annabela Estévez</p>

Miércoles 22 de noviembre de 2023

9:00 - 9:30 h	<p>CONFERENCIA COORDINADORA: Dra. Alejandra Medrano</p> <p>Presentación del Plan Nacional de Residuos.</p> <p>👤 Ing. Cynthia Lima (Ministerio de Ambiente, Uruguay)</p>
9:30 - 10:20 h	<p>CONFERENCIA COORDINADORA: Dra. Alejandra Medrano</p> <p>“El café, pieza clave en la alimentación 5S “sana, segura, sabrosa, sostenible y socialmente aceptada”.</p> <p>👤 Dra. María Dolores del Castillo (Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, España)</p>
10:20 - 10:50 h	<p>CONFERENCIA COORDINADORA: Dra. Alejandra Medrano</p> <p>“Gastronomía Consciente y Sostenible”.</p> <p>👤 Sylvana Cabrera Nahson (COOLINARIO, coautora del primer libro de Latinoamérica categoría Zero Waste “Aquí no se tira nada”, Uruguay)</p>
10:50 - 11:20 h	Coffee Break
11:20 - 12:50 h	<p>MESA REDONDA COORDINADORA: Dra. Adriana Gámbaro</p> <p>Acciones de Sustentabilidad de la Industria</p> <p>🏢 Nestlé de Uruguay, El Lenguaje del Té, Danone Uruguay, Naranjales Guarino, CCU Milotur (Nativa), Naturezas</p>
13:00 - 14:30 h	Intervalo para el almuerzo

14:30 - 15:20 h	<p>CONFERENCIA COORDINADOR: Dra. Analía Rodríguez</p> <p>“Aprovechamiento de residuos para fomentar la sostenibilidad y la seguridad alimentaria en aproximaciones circulares”.</p> <p>👤 Dra. Pilar Buera (Universidad de Buenos Aires, Argentina)</p>
15:20 - 15:50 h	<p>CONFERENCIA COORDINADOR: Dra. Analía Rodríguez</p> <p>“Aprovechamiento y valorización de subproductos de la industria oleícola”.</p> <p>👤 Dr. Ignacio Vieitez (Facultad de Química, UdelaR, Uruguay)</p>
15:50 - 16:20 h	Coffee Break
16:20 - 16:50	<p>CONFERENCIA COORDINADOR: Dra. Cecilia Abirached</p> <p>“Subproductos de la vinificación de uva Tannat: ingredientes sostenibles con propiedades promotoras de la salud”.</p> <p>👤 Dra. Adriana Fernández (Facultad de Química, UdelaR, Uruguay)</p>
16.50 - 17.20 h	<p>CONFERENCIA COORDINADOR: Dra. Cecilia Abirached</p> <p>“Valorización y diferenciación de mieles de Áreas Protegidas como un aporte a la sustentabilidad”.</p> <p>👤 Dra. Gabriela Tamaño (Laboratorio de Tecnología de la Miel y Productos Apícola, UTEC, Uruguay)</p>
17.20 - 17.50 h	<p>CONFERENCIA COORDINADOR: Dra. Cecilia Abirached</p> <p>“Valorización de efluentes de la industria alimentaria”.</p> <p>👤 Dra. Ángela Cabezas (Departamento de Sostenibilidad Ambiental, UTEC, Uruguay)</p>
18:00 - 19:00 h	<p>PRESENTACIÓN DE TRABAJOS ORALES</p> <p>“Perfil de ácidos grasos en leche de vacas Holando provenientes de sistemas productivos con alta y baja asignación de pastura e inclusión de residuos de cosecha (afrechillo de arroz y cascarilla de soja) como suplemento”. 👤 Edinson Bejarano</p> <p>“Revalorización de un subproducto de la industria agroalimentaria: okara, a través del desarrollo de alimentos tecnofuncional”. 👤 Maximiliano Kniazev</p> <p>“Extracción de fluidos subcríticos con un disolvente no polar verde (2MeTHF) para la valorización de subproductos de Cebolla (<i>Allium fistulosum</i>) y Mango (<i>Mangifera indica</i>)”. 👤 William A. Díaz</p> <p>“Optimización del tiempo de extracción de compuestos fenólicos en hojas de olivo mediante etanol presurizado”. 👤 Cecilia Dauber</p> <p>“Disponibilidade e Processamento de Espécies Alimentícias Nativas do Rio Grande do Sul Comercializadas na Cidade de Porto Alegre”. 👤 Júlia Serres</p> <p>“Evaluación de metales pesados, hidrocarburos aromáticos policíclicos y contaminantes emergentes en dos especies ícticas de interés económico provenientes de la ciénaga de mallorquín-colombia”. 👤 Maria Guzman-Tordecilla</p>

CLASS2023 - Primer Congreso Latinoamericano de Sustentabilidad y Sostenibilidad de Alimentos
21 y 22 de noviembre, 2023 – Montevideo, Uruguay

ORGANIZAN:



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

