



SEGUNDA CIRCULAR

Presidente

Dra. Marcela González
(UNL-Santa Fe)

Vicepresidente

Dra. Angélica Fajardo
(UNPSB)

Secretaria

Lic. Rosario Paulini
(UNL)

Tesorera

Dra. Liliana Zago
(UBA)

Revisores de cuentas

Dra. Laura López
(UBA)

Dra. Carola Greco
(UBA)

Vocales Regionales

Dra. María Sance - Dra. Emilia
Raimondo (Mendoza)

Dra. Natalia Bassett (Tucumán)

Dra. Adriana Weisstaub – Dr.

Luis Dynner (Buenos Aires)

Ing. Marina Medanich

(Luján-Buenos Aires)

Lic. Paola Aredes

(Catamarca)

Lic. Marta Ravinovich

(Entre Ríos)

Lic. Michel Vega Jourbet

(Santa Fe)

Dra. Marta Posadas

(Rosario-Santa Fe)

Lic. Dana Romano

(Córdoba)

Dra. Adriana Ángela Pérez

(Comodoro Rivadavia-Chubut)

Dra. Karina Avalos Llano

(Corrientes)

Presidente Saliente

MSc. Ángela Zuleta
(UBA)

XII Congreso de Alimentación Siglo XXI: Alimentos, Nutrición y Salud XLVI Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN)

San Miguel de Tucumán, 10 al 11 de agosto de 2026

En la ciudad de San Miguel de Tucumán, Tucumán, los días 10 y 11 de agosto de 2026, se realizará el **XII Congreso de Alimentación Siglo XXI: Alimentos, Nutrición y Salud, junto con la XLVI Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN)**, bajo el lema **“Composición de alimentos: clave para la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible”**

Este congreso multidisciplinario permite ofrecer un espacio abierto académico interdisciplinario destinado a la actualización, debate y difusión de conocimientos relacionados con la alimentación, la nutrición, la salud pública, la tecnología de los alimentos y los desafíos contemporáneos vinculados a la sostenibilidad y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Se busca promover así, un proceso participativo Universidades-Autoridades Sanitarias-Asociaciones científicas.

Los **ejes temáticos** para abordar y de interés para los participantes son:

- ✓ **Nutrición y salud**
- ✓ **Alimentos y contexto social**
- ✓ **Tecnología alimentaria**

En este marco académico y de discusión las actividades previstas son:

- ✓ Conferencias magistrales
- ✓ Mesas paneles
- ✓ Presentación de trabajos científicos mediante la modalidad poster

Esperando reencontrarnos en las actividades de este año, los saludamos cordialmente.

Dra. Marcela González
Presidente CASLAN

Dra. Analía Rossi
Comisión Organizadora CASLAN

Dra. María Natalia Bassett
Comisión Organizadora CASLAN

Correo Electrónico para consultas: congresoCASLAN2026@gmail.com

Link página web: <https://congresocaslan2026.com.ar>

ORGANIZADO POR:

CAPÍTULO ARGENTINO - SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICIÓN (CASLAN)
FACULTAD de BIOQUÍMICA, QUÍMICA y FARMACIA - UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMÁN
INSTITUTO de INVESTIGACIONES BIOLÓGICAS –INSIBIO – CONICET-UNT

FECHAS IMPORTANTES:

Congreso	10 y 11 de agosto 2026
Fecha de envío de trabajos	Del 1 al 30 de junio de 2026

INSCRIPCIONES al CONGRESO

CATEGORÍAS	ARANCELES
Socios CASLAN	\$ 70000
No socios CASLAN	
- Docentes o Profesionales	\$ 90.000
- Estudiantes de posgrado	\$ 40.000

Estudiantes/Profesionales por grupo de más de 10 personas: 10% de descuento.

Estudiantes de grado avanzados que acrediten su condición: inscripción sin costo únicamente en calidad de asistentes. La presentación de trabajos científicos requiere la inscripción paga de al menos uno de los autores. Se emitirán certificados de asistencia y/o de presentación de trabajos.

Inscripción al Congreso y/o presentación de trabajos de investigación:

Deberá realizarse a través del siguiente formulario:

<https://forms.gle/nug3n7mPrhb6Ne198>

➤ **FORMAS DE PAGO**

Se podrá realizar por **depósito bancario** o **transferencia**, los datos de la cuenta se detallan a continuación:

Razón Social: Universidad Nacional de Tucuman
CUIT N° 30-54667024-0 - I.V.A. Exento
Banco NACION
Sucursal: 0481 – San Martin 690 San Miguel de Tucumàn
Cuenta corriente N° 3265481 1019266
CBU N°: 0110481720048110192668
Alias BIOQUIMICAUNT

O en **forma personal en Tesorería** de la Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia UNT – Ayacucho 471 – San Miguel de Tucumàn

➤ **ACREDITACIÓN de pago**

Para la acreditación de su pago deberá adjuntar en el formulario de inscripción la boleta de depósito bancario o comprobante de pago de Tesorería.

Se podrán presentar **2 (dos) trabajos científicos por inscripto.**

➤ **FORMATO DE LOS RESÚMENES (PDF)**

- Configurar tamaño de hoja A4, márgenes de 2,5 cm e interlineado 1,0 pto.
- Título: 200 caracteres con espacios (Letra Arial, negrita, tamaño 11 pts., centrado).
- Autores: Apellido e inicial del nombre (Letra Arial, tamaño 11 pts., centrado). El autor que defiende el trabajo debe ir subrayado y se debe proporcionar su dirección de correo electrónico.
- Lugar de trabajo: Letra Arial, tamaño 10 pts., centrado. En el caso de autores con distinto lugar de trabajo, deben numerarse las distintas filiaciones e indicar en los autores a cuál pertenece cada uno a través de un superíndice.
- Cuerpo del resumen: 300 palabras (Letra Arial, tamaño 11 pts., justificado). No se permite incluir tablas, gráficos ni figuras. Deberá contener:
 1. Introducción y objetivo
 2. Metodología
 3. Resultados
 4. Conclusión
- Subtítulos: deben figurar al comienzo de cada párrafo en negrita.

PÓSTERS

Deberán ser impresos de un tamaño de 90 cm de ancho x 120 cm de alto y podrán contener imágenes, figuras, tablas, según sea la preferencia del expositor. El tamaño de la letra debe ser legible fácilmente a una distancia de 1-2 m. Se recuerda que la cinta para pegar el póster debe ser provista por el autor, se recomienda el uso de cinta doble faz.

El código, título y autores deberán coincidir con el resumen aprobado.

El póster debe incluir las siguientes secciones:

Título,

Autores (Nombre y Apellido y afiliación, contacto laboral)

Breve resumen

Introducción (aquí se detallará el tema de investigación y el/los objetivo/s)

Materiales y Métodos

Resultados: se deberán incluir todos los resultados presentados en el resumen. Si considera relevante agregar otros resultados que aporten al análisis y discusión del trabajo y que fueron excluidos del resumen por motivos de espacio, podrá hacerlo siempre que esto complemente al análisis.

Conclusiones y Bibliografía

Los autores deberán colocar sus pósteres en los soportes asignados a primera hora de la mañana y retirarlos al finalizar la jornada. Durante el horario establecido para la presentación y evaluación de los trabajos, se solicita la presencia de los autores junto a sus pósteres, a fin de facilitar las consultas, promover la interacción con colegas y contribuir a su adecuada valoración.

COMITÉ CIENTÍFICO

Dra. Analía Rossi (FBQyF-UNT)

Dra Natalia Bassett (INSIBIO, CONICET-UNT)

Dra. Elina Acuña (INSIBIO, CONICET-UNT)

Bioq. Silvia Burke (INSIBIO, CONICET-UNT)

Dra. Norma Sammán (UNJu-CIITED)

Dra. Alejandra Giménez (UNJu-CIITED)

Dra. Emilia Raimondo (Mendoza)

Dra. María Sance (Mendoza).

Dra. Angélica Fajardo (UNPSJB)

Dra. Liliana Zago (UBA)

M.Sc. Angela Zuleta (UBA)

Dra. Laura López (UBA)

Dra. Marcela González (UNL - Santa Fe)

Dra. Marta Posadas (Rosario)

Lic. Rosario Paulini (UNL)

Dra. Carola Greco (UBA)

Dr. Luis Marcelo Dyner (UBA)



XII Congreso de Alimentación Siglo XXI: Alimentos, Nutrición y Salud XLVI Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN)

“Composición de alimentos: clave para la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible”

San Miguel de Tucumán, 10 al 11 de agosto de 2026

PROGRAMA PRELIMINAR– lunes 10 de agosto de 2026

8.00 – 9.00 – **Acreditación**

9.00 - 9.30 – **Apertura**

Palabras a cargo de Autoridades de Entidades Organizadoras

Disertantes: Rector UNT; Dra. María Inés Gómez Decana de FBQyF-UNT. Dra. Viviana Rapisarda, directora INSIBIO CONICET UNT Dr. Augusto Bellomio, director CCTNOASUR CONICET. Dra. Marcela González, presidenta del CASLAN

9.30 – 10.30 – **Conferencia Inaugural**

Composición de alimentos y su rol en los sistemas alimentarios sostenibles

Disertante: Dra. Norma Samman (Profesora Emérito de la Facultad de Ingeniería UNJu y CIITED CONICET)

10.30- 11.00 Café

11.00 – 12.00 – **Conferencia: Bacterias lácticas y alimentos saludables: nuevos enfoques en nutrición funcional**

Disertante: Dr. Jean Guy LeBlanc (CERELA/CONICET)

Coordinador: Liliana Zago (CASLAN)

12.00 – 13.00 – **Mesa Panel: Revalorización de recursos regionales y desarrollo tecnológico de alimentos**

Coordinadora: Natalia Bassett (CASLAN)

Estrategias tecnológicas para el desarrollo de productos sin gluten. Dra. Rita Miranda. (UNJu y CIITED CONICET)

Transformación de cultivos andino. Dra. Cristina Segundo (UNJu y CIITED CONICET)

Hidrólisis enzimática de proteínas de quinua (uso de subproductos). Dr. Julio Rueda (UNJu y CIITED CONICET)

13.00 -14.30 Almuerzo libre

14.30 -16.30 **Mesa panel - Seguridad alimentaria: políticas públicas y desafíos regulatorios**

Coordinador: Laura López (CASLAN)

Servicio que brindan a la comunidad, los procedimientos para el control de alimentos. Bqca María Virginia Apud, Dirección de Bromatología, Ministerio de Salud Pública

Ética en investigación con seres humanos, muestras biológicas y experimentación animal- Requisitos para proyectos.

Abog. Marcos Patricio Arias Amicone. Comité de Ética en Investigación (CEI) — UNT / CONICET

Comedores comunitarios como infraestructura social urbana en Argentina/Análisis espacial multiescalar de los determinantes sociales de desnutrición en escolares de Tucumán, Argentina, Dra. Laura Cordero (INTEPH CONICET)

Nutrición en entornos saludables. Lic. Paola Aredes (CASLAN Catamarca)

16.30- 17.00 Café

17.00 – 18.00 **Presentación y evaluación de posters.** Se requiere presencia del autor de referencia.

18.00 – Reunión CASLAN



PROGRAMA PRELIMINAR – martes 11 de agosto de 2026

09.00 – 10.00 **Mesa Pamel – Impacto de los alimentos en las enfermedades no transmisibles**

Alimentación educación nutricional y salud pública: estrategias para la prevención de enfermedades no transmisibles.

Disertante Dra. Eliana Rodríguez (UNSTA)

Actualización del rotulado alimentario en Argentina: lineamientos vigentes y perspectivas regulatorias

Disertante: Celina Moreno (SAGyP)

Coordinadora: Marcela González (CASLAN)

10.00 – 10.30 Café

10.30– 12.30 **Mesa panel: Sistemas Alimentarios Circulares: Innovación y Tecnología para Reducción de Pérdidas**

Coordinadora: Emilia Raimondo (CASLAN)

Uso sustentable de biopolímeros y polifenoles de PFM del NOA para el diseño de envases bioactivos para aumentar la vida estante de los alimentos. Dra. María Inés Isla (INBIOFIV CONICET)

Aprovechamiento sostenible de recursos genéticos nativos del norte argentino para promover el desarrollo de cultivos emergentes y la economía de la región. Dra. Catiana Zampini (INBIOFIV CONICET)

Desarrollo de nuevas estrategias para el control no contaminante de enfermedades postcosecha de limones y evitar pérdidas. Dra. Volentini, Sabrina (INSIBIO CONICET UNT)

Revalorización del subproducto del tomate Dra. María Sance (UNCUYO -Mendoza)

12.30 – 13.00 **Presentación y evaluación de posters.** Se requiere presencia del autor de referencia.

13.00 -14.00 Almuerzo libre

14.00 -15.00. **Mesa Doctorandos y post doc.– Visión de futuro en alimentación y nutrición: experiencias personales**

Coordinadora: Angelica Fajardo (CASLAN)

Efecto de la germinación sobre las propiedades fisicoquímicas y tecnofuncionales de granos andinos. Lic. Cintya Salinas Alcón (UNJu Jujuy)

Transformación de almidones Lic. Franco Matías Paz (UNJu Jujuy).

15.00 – 16.30 **Mesa Panel – Extensión, territorio e innovación en alimentos: desafíos para la universidad**

Coordinadora: Analía Rossi (CASLAN)

Revalorización de granos andinos a través del desarrollo tecnológico de masas para empanadas: avances de un proyecto con impacto social en el NOA. Dra. Domínguez, Natalia. (UNJu y CIITED CONICET).

Transformación del orujo de uva de la producción vinos de altura en ingredientes alimentarios. Dr. Francisco Ríos (UNJu y CIITED CONICET)

Desarrollo de un alimento cárnico embutido saludable con el agregado de extracto acuoso de propóleo (EAP) como conservante. Dr. Gastón Pancrazio (UNER)

Divulgando la ciencia de los alimentos para promover una alimentación saludable. Dra. Laura López y Dra. Carola Greco (UBA)

16.30 - 16.45 Café

16.45 – 18.00 **Conferencia de clausura**

Microbioma y alimentación: El diálogo profundo entre lo que comemos y nuestras bacterias intestinales

Disertante: Lic. Guadalupe Benavidez. Lic. en Nutrición por la UBA (M.N. 2922).

Coordinador: Angela Zuleta (CASLAN)

INFORMACION ADICIONAL

LISTA DE HOTELES & HOSTALES

1. Tucumán Center Suites & Business 4 estrellas
Dirección: 25 de mayo 230, San Miguel de Tucumán
Teléfono: +54 381 4525555
Email: reservas@tucumancenterhotel.com.ar
2. Amérian Tucumán Apart & Suites 4 estrellas
Dirección: Santiago del Estero 425, San Miguel de Tucumán
Teléfono: +54 381 4319441
Email: infotuc@amerian.com
3. Hotel Presidente Tucumán 4 estrellas
Dirección: Monteagudo 249, San Miguel de Tucumán
Teléfono: +54 381 4309600
Email: reservas@hotelpresidentetuc.com.ar
4. Hotel Carlos V 3 estrellas
Dirección: 25 de mayo 330, San Miguel de Tucumán
Teléfono: +54 381 4311666
Email: reservas@redcarlosv.com.ar
5. Hotel Premier 3 estrellas
Dirección: Crisóstomo Álvarez 510, San Miguel de Tucumán
Teléfono: +54 381 4310381
Email: reservas@redcarlosv.com.ar
6. Urban Jungle Hostel Hostal
Dirección: San Juan 754, San Miguel de Tucumán
Teléfono: +54 381 2190512
7. Mercer Hostal Hostal
Dirección: Batalla de Suipacha 685, San Miguel de Tucumán
Teléfono: +54 381 4331268
Email: info@mercerhostal.com.ar
8. A la Gurda Hostel Hostal
Dirección: Maipú 490, San Miguel de Tucumán
Teléfono: +54 381 2324008
Email: alagurdahostel@gmail.com

Los valores, disponibilidad y reservas dependen de cada establecimiento y se consignan únicamente a modo informativo.