



## 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 PFNM 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)