



Lunes, 1 de octubre de 2018	
8:00 - 9:15	Inscripciones y acreditación. Colocación de posters.
9:15 - 9:45	<p>Acto de apertura Rector UMaza, Med. Daniel Miranda.</p> <p>Decana Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo, Ing. Agr. María Flavia Filippini. Decana Facultad de Ciencias de la Nutrición, UMaza, Esp. Cecilia Llaver. Decano Facultad de Ciencias de la Salud UNCA-Vice Presidente CASLAN, Dr. Omar T. Barrionuevo.</p>
9:15 - 10:00	<p>Conferencia: "Prevención de trastornos nutricionales en Atención Primaria de la Salud" <i>Presentación: Med. Delia Escobar</i> (Ministerio de Salud Gobierno de Mendoza) <i>Disertante: Med. Daniel Miranda</i> (UMaza- Mendoza)</p>
10:00 - 10:30	Pausa café
10:30 a 11:15	<p>Conferencia: "Aceite de oliva virgen: calidad y salud" <i>Presentación: Dr. Omar T. Barrionuevo</i> (UNCA-Catamarca) <i>Disertante: M.Sc María Celia Luna</i> (UNCA-Catamarca)</p>
11:15 a 13:15	<p><i>Mesa redonda: "Jugo de oliva, mucho más que un aceite"</i> <i>Coordinadora: M.Sc María Celia Luna</i> (UNCA-Catamarca)</p> <p><i>Disertantes:</i></p> <p>Dr. Omar T. Barrionuevo. "El aceite de oliva un alimento funcional". (UNCA-Catamarca)</p> <p>Ing. Agr. Alejandro Gascón. "Cómo las prácticas tecnológicas modifican su composición". (UNCuyo-Mendoza)</p> <p>Mag. Verónica Araniti. "El análisis sensorial y su importancia para determinar calidad en aceites de oliva". (UNCuyo- Mendoza)</p> <p>Mag. María Sol Molina. "Análisis Sensorial de aceites de oliva de Catamarca. Experiencia regional del panel de cata". (UNCA-Catamarca)</p> <p>Preguntas y debate</p>
13:15 a 14:30	Receso para almorzar.
14:30 a 16:30	<p><i>Mesa redonda: "Consenso técnico sobre Edulcorantes No Calóricos"</i> <i>Coordinadora: Ing. Bernardita Gómez.</i> (ASPATAL- Paraguay)</p> <p><i>Disertantes:</i></p> <p>Dra. Susana Socolovsky. "Edulcorantes no calóricos: Generalidades, absorción, distribución, excreción y metabolismo". (AATA -Argentina)</p> <p>Ing. Vanessa Martínez. "Marco regulatorio del Mercosur para Edulcorantes no calóricos". (ASPATAL-Paraguay)</p> <p>Dr. Brian Cavagnari. "Edulcorantes no calóricos en el manejo del peso corporal: ¿Qué dice la evidencia?". (Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Pontificia Universidad Católica Argentina)</p> <p>Ing. Alejandra Medrano. "Percepción de sabor dulce y determinación de poder edulcorante". (AIALU-Uruguay)</p>



Preguntas y debate	
16:00 a 16:30	Pausa café
16:30 a 17:00	Recorrida de póster. Exposición de trabajos de investigación presentados
17:00 a 19:00	<p><i>Mesa redonda: "Alimentos regionales"</i></p> <p><i>Coordinador: Dra. Laura López.</i> (UBA-Buenos Aires)</p> <p><i>Disertantes:</i></p> <p>Dra. María Sance. "Desarrollo de productos de tomate con alto contenido en bioactivos". (UNCuyo-Mendoza)</p> <p>Mag. Diego Messina. "Yerba mate y salud: resumen de la evidencia actual".(UMaza-Mendoza)</p> <p>Dra. Claudia Amadio. "Elaboración de mayonesas con distintos varietales de aceite de oliva virgen". (UNCuyo-Mendoza)</p> <p>Dra. Marcela González. "Carne de Yacaré. Una alternativa saludable y sustentable". (UNL-Santa Fe)</p> <p>Dra. Analía Rossi. "Contenido de polifenoles en alimentos". (UNT-Tucumán)</p> <p>Preguntas y debate</p>
19:15	RECEPCIÓN DE BIENVENIDA

Martes, 2 de octubre de 2018	
9:00 a 11:30	<p>Mesa redonda: "Alimentación saludable y sustentable I"</p> <p><i>Coordinador: Dra. María Angélica Fajardo</i> (UNPSJB Comodoro Rivadavia)</p> <p><i>Disertantes:</i></p> <p>Lic. Dana Romano. "Pasado, presente y futuro de los hábitos alimentarios" (UNC Córdoba)</p> <p>Lic. Marcela Leal. "Nutrición y sustentabilidad" (Univ. Maimónides-Buenos Aires)</p> <p>Lic. María Lourdes Sánchez. "Entornos Saludables: impacto y desafíos en la promoción y mejora de la salud" (UMaza-Mendoza)</p> <p>Ing. Margarita Armada. "Desarrollo de Alimentos de Interés Social" (UNSA-Salta)</p> <p><i>Preguntas y debate</i></p>
11:30 a 12:00	Pausa café
12:00 a 13.00	<p>Conferencia: "La rotulación frontal de alimentos envasados en Latino América: el desafío de educar al consumidor"</p> <p><i>Presentación: M.Sc. Ángela Zuleta</i> (UBA-Buenos Aires)</p> <p><i>Disertante: Dra. Susana Socolovsky</i> (AATA -Argentina)</p>
13:00 a 13:30	<p>Conferencia: "La importancia de los vegetales en nuestra alimentación"</p> <p><i>Presentación: Lic. Gilda Relevant</i> (UNR-Rosario)</p> <p><i>Disertante:</i></p>



XLI Reunión de Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN)
 VIII Congreso de Alimentos Siglo XXI: Congreso Alimentos, Nutrición y Salud
 "Tecnología, nutrición y salud: El desafío de mejorar los hábitos de vida"

	Lic. Celina Moreno. "Campaña más frutas y verduras: avances y desafíos" (Ministerio de Salud de Buenos Aires)
13:30 a 14:30	Pausa almuerzo
14:30 a 16:30	<p>Mesa redonda: "Alimentos y tecnología".</p> <p><i>Coordinador:</i> Dra. Marta Posadas. (UNR- Rosario)</p> <p><i>Disertantes:</i></p> <p>Dra. Carolina Di Aníbal. "Determinación de la adulteración de alimentos mediante metodologías analíticas de screening" (UNS- Bahía Blanca)</p> <p>Dr. Martín Fanzone. "Alternativas tecnológicas para reducir el contenido de alcohol en los vinos". (INTA - Mendoza)</p> <p>Dra. Laura López. "Declaración de alérgenos en los rótulos de los alimentos" (UBA- Buenos Aires)</p> <p>Dra. María Catalina Olguín. "Glutamato monosódico. ¿Algo más que un resaltador del sabor? (UNR-Rosario)</p> <p><i>Preguntas y debate</i></p>
16:30 a 17:00	Pausa café
16:30 a 17:00	Recorrida de póster. Exposición de trabajos libres
17:00 a 19:00	<p>Mesa redonda: "Nutrición en diferentes etapas de la vida"</p> <p><i>Coordinador:</i> Dra. María Catalina Olguín.(UNR- Rosario)</p> <p><i>Disertantes:</i></p> <p>Mag. Jesica Díaz. "Nuevas evidencias sobre fortificadores de leche humana: disponibilidad en el mercado e impacto clínico". (UMaza - BLH Mendoza)</p> <p>Esp. Cecilia Llaver. "Los nutrientes críticos en los primeros 1000 días de la vida". (UMaza-Mendoza)</p> <p>Lic. Susana Miralles "Influencia de la pasteurización de leche humana en su perfil nutricional" (UNCuyo – BLH Mendoza)</p> <p>Lic. Carina Gonzáles. "El desafío de alimentar al adulto mayor" (UMaza-Mendoza)</p> <p>Mag. Nazarena Asús. "Índice inflamatorio de la dieta. ¿Una nueva estrategia nutricional?" (UNCuyo. UMaza - Mendoza)</p> <p><i>Preguntas y debate</i></p>
19:00 a 21:00	Asamblea de Socios CASLAN
CENA DE CAMARADERÍA.	

Miércoles, 3 de octubre de 2018	
9:00 a 11:00	<p>Mesa redonda: "Determinación de contaminantes en alimentos"</p> <p><i>Coordinador:</i> Dra. Liliana Albertengo (UNS-Bahía Blanca)</p> <p><i>Disertantes:</i></p> <p>Lic. Lucas Visconti. "Determinación de la adulteración de quesos rallados mediante espectroscopía NIR y análisis multivariante" (UNS-Bahía Blanca)</p>



	<p>Lic. Cynthia Reile. "Determinación de la adulteración de salsas y aderezos mediante imágenes digitales y herramientas quimiométricas" (UNS- Bahía Blanca)</p> <p>Dra. María Angélica Fajardo. "Parásitos en alimentos de origen marino y su potencial impacto en la salud." (UNPSJB Comodoro Rivadavia)</p> <p>Dr. Rafael Fernández. "Botulismo del lactante por leche humana y fórmulas" (UNCuyo- Mendoza)</p> <p><i>Preguntas y debate</i></p>
11:00 a 11:15	Pausa café
11:15 a 12:00	<p>Conferencia: "Metagenómica y Nutrición de Precisión"</p> <p>Presentación: Dra. Carolina Di Aníbal (UNS- Bahía Blanca)</p> <p>Disertante: Dra. Marta Posadas (UNR- Rosario)</p>
12:00 a 13:30	<p>Mesa redonda: "Tecnologías al servicio de la salud"</p> <p>Coordinador: M.Sc. Ángela Zuleta. (UBA - Buenos Aires)</p> <p>Disertantes:</p> <p>Ing. Agr. Edgar Cerchiai. "Desarrollo de néctares mixtos de frutas y hortalizas y su transferencia al sector micro-PyME de agricultura familiar. (INTI-Mendoza)</p> <p>Dra. Cecilia Fusari. "Mejoramiento en el perfil de compuestos bioactivos en brotes de rábano rojo (<i>Raphanus sativus cv. Rambo</i>) mediante elicitación" (UNCuyo-Mendoza)</p> <p>Lic. Gustavo Chirino. "Comunicación y marketing en salud, una herramienta para el crecimiento". (UMaza-Mendoza)</p> <p><i>Preguntas y debate</i></p>
13:30 a 14:30	Pausa almuerzo
14:30 a 17:00	<p>Mesa redonda: Carbohidratos saludables: realidades y desafíos.</p> <p>Coordinador: Esp. Gladys Dip. (UNCuyo- Mendoza)</p> <p>Disertantes:</p> <p>M.Sc. ángela Zuleta "Carbohidratos y salud: Mitos y realidades". (UBA-Buenos Aires)</p> <p>Prof. María Cecilia Puppo. "Introduciendo los prebióticos: desde la nutrición al desarrollo de alimentos". CIDCA-Universidad Nacional de La Plata.</p> <p>Prof. Mariane Lutz Riquelme. "Evolución y desafíos de las declaraciones saludables asociadas a carbohidratos y fibra dietética". CIDAF-Universidad de Valparaíso. Chile</p> <p>Dra. Liliana Zago. "Aspectos nutricionales y metabólicos del exceso de fructosa en la alimentación" (UBA- Buenos Aires)</p>
16:00 a 17:30	Pausa café
17:30 a 18:15	<p>Conferencia: "Política actual de Inocuidad y calidad alimentaria"</p> <p>Presentación: Dra. Emilia Raimondo (CASLAN - UNCuyo- UMaza- Mendoza)</p> <p>Disertante: Brom. Daniel Rabino. (Ministerio de Salud Gobierno de Mendoza)</p>



XLI Reunión de Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN)
VIII Congreso de Alimentos Siglo XXI: Congreso Alimentos, Nutrición y Salud
"Tecnología, nutrición y salud: El desafío de mejorar los hábitos de vida"

18:30	Acto de clausura del Congreso

CATA DE VINOS EN LA FACULTAD	
Martes, 2 de octubre de 2018 – Hora?????	
A cargo: Mag. Hugo Galiotti	
Lugar: Cátedra de Enología FCA	
Cupo: xxx personas	