

 **TORRE DE ANTEL, MONTEVIDEO**
 **DEL 4 AL 6 DE SEPTIEMBRE, 2024**



PROGRAMA

IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

Última modificación: miércoles, 28 de agosto de 2024

Miércoles 4 de septiembre de 2024

	Área Alimentos funcionales, nutrición y salud.	Área Seguridad alimentaria y evaluación de riesgos. Regulación.
Horario	Auditorio "Mario Benedetti" 1° Piso	"Idea Vilariño", Planta Baja
8.00 - 9.00	Acreditaciones	
9.00 - 9.30	Acto de Apertura Autoridades: - Dr. Ing. Alim. Ignacio Vieitez, UY – Presidente del Congreso - Dr. Álvaro Mombrú, UY – Decano de la Facultad de Química – UDELAR - Dra. Quím. Sonia Cozzano, UY – Ex Decana de la Facultad de Ingeniería y Tecnologías de la Universidad Católica del Uruguay	
9.30 - 10.30	Conferencia Plenaria Modelos de negocio para el desarrollo de ingredientes y alimentos plant-based a través del agregado de valor Dr. Pablo Juliano, AU <i>Coordinador/a: Dr. Ing. Alim. Ignacio Vieitez, UY</i>	
10.30 - 11.00	Coffee break	
11.00 – 11.45	Conferencia Revalorización del lactosuero para el desarrollo de productos lácteos funcionales de consumo masivo como estrategia de aplicación de una economía circular. Dr. Sergio Rozycki, AR <i>Coordinador/a: Dra. Ing. Alim. Analía Rodríguez, UY</i>	Conferencia Seguridad alimentaria y desafío en políticas públicas Ing. Alim. Carolina Paroli, UY <i>Coordinador/a: Ing. Alim. Laura Maldonado, UY</i>
11.45 - 12.30	Conferencia Rol del consumo de flavonoides en la modulación de la respuesta glicémica: estudios preclínicos y experiencias traslacionales Dr. Adrian Aicardo, UY <i>Coordinador/a: Dra. Ing. Alim. Analía Rodríguez, UY</i>	Conferencia Desafíos y oportunidades frente a la puesta en marcha del RUNAEV Ing. Alim. Antonella Goyeneche, UY <i>Coordinador/a: Ing. Alim. Laura Maldonado, UY</i>
12.30 - 14.00	Intervalo para el almuerzo	

14.00 – 14.15	<p>Presentación oral (15 min)</p> <p>- Id. 6389992 - Production of phytosterol and nutritional oils microparticles by spray drying Autores: <u>Marianne Shirai, BR</u>; Giovana Embersite; Talita Kato; Izabela Alvim; Lyssa; André Kutassy</p> <p>Coordinador/a: Dra. Ing. Alim. Ana Curutchet, UY</p>	<p>Presentación oral (15 min)</p> <p>- Id. 6389357 - Ultrasonidos sin contacto: un enfoque innovador para la mejora de la seguridad alimentaria y la digitalización del sector agroalimentario Autores: <u>Anabella Giacomozzi, ES</u>; Jose Vicente Garcia Perez; Jose Benedito</p> <p>Coordinador/a: Ing. Alim. Carlos Méndez, UY</p>
14.15 – 14.35	<p>Conferencia</p> <p>Potencial de la biodiversidad de mashua como alimento funcional del futuro Dr. Gilmar Peña Rojas, PE</p> <p>Coordinador/a: Dra. Ing. Alim. Ana Curutchet, UY</p>	<p>H 14.15 - 14.45</p> <p>Conferencia</p> <p>Mitos y verdades en el consumo de carnes Dr. Santiago Luzardo, UY</p> <p>Coordinador/a: Ing. Alim. Carlos Méndez, UY</p>
14.35 – 15.00	<p>Conferencia</p> <p>La quinoa selenizada como un super alimento Dra. Vidalina Andía Ayme, PE</p> <p>Coordinador/a: Dra. Ing. Alim. Ana Curutchet, UY</p>	<p>H 14.45 - 15.15</p> <p>Conferencia</p> <p>Aportes del análisis metabólico a nuestro entendimiento de los procesos de maduración de carne Dr. Guillermo Moyna, UY</p> <p>Coordinador/a: Ing. Alim. Carlos Méndez, UY</p>
15.00 – 15.45	<p>Conferencia</p> <p>Bacterias lácticas productoras de polisacáridos: relevancia en el desarrollo de alimentos con prebióticos o postbióticos Dra. Analía Abraham, AR</p> <p>Coordinador/a: Dra. Ing. Alim. Ana Curutchet, UY</p>	<p>H 15.15 - 15.45</p> <p>Conferencia</p> <p>Ciencia Forense y Verificación de Origen: carne científicamente trazable Econ. Gabriela Castro, UY</p> <p>Coordinador/a: Ing. Alim. Carlos Méndez, UY</p>
15.45 - 16.15	<i>Coffee break</i>	
16.15 – 16.45	<p>Presentaciones orales (3 de 10 min cada una)</p> <p>- Id. 6397797 - Desempeño de oleogeles de aceite de girasol de alto oleico en la elaboración de croissant criollo Autores: <u>Natalia Martínez, UY</u>; Miguel Amarillo; Adriana Gámbaro; Eliana Budelli; Bruno Irigaray; Iván Jachmanián</p> <p>- Id. 6389948 - Aceitação sensorial de brownie de okara com alfarroba</p>	<p>Presentaciones orales (3 de 10 min cada una)</p> <p>- Id. 6386992 - Caracterización detallada de neo contaminantes y contenido de aceite en chips elaborados a partir de papas nativas coloreadas de Chile Autores: <u>Diego Garcia-Rios, CL</u>; Ignacia Hernandez; Juan Alvaro; Franco Pedreschi; David Campos; Anita Behn; Romina Pedreschi</p> <p>Id. 6401484 Alternativas para reducir el contenido de sulfitos añadidos en vinos tannat</p>

	<p><i>Autores: <u>Caroline Calliari, BR</u>; Neusa Seibel; Sâmela Rodrigues</i></p> <p>- Id. 6389594 - A pipeline for functional and biochemical characterization of fruit proteolytic enzyme extracts <i>Autores: <u>Iván Benito-Vázquez, ES</u>; Francisco Javier Moreno Andújar; Gema Hontoria-Caballo; Marina Díez-Municio; Ana Muñoz-Labrador</i></p> <p><i>Coordinador/a: Dra. Alejandra Medrano, UY</i></p>	<p>elaborados con levaduras nativas o con levaduras seleccionadas <i>Autores: <u>Diego Piccardo, UY</u>; Marcela González; Guzman Favre; Alejandro Cammarota; Florencia Pereyra; Jorge Olivera; Gustavo González Neves</i></p> <p>- Id. 6389840 - Emulsiones dobles pickering de nanopartículas de zeína para la encapsulación de ácido clorogénico <i>Autores: <u>Javier Paredes-Toledo, CL</u>; Begoña Giménez; María Carmen García; José Muñoz</i></p> <p><i>Coordinador/a: Dra. Ing. Alim. Cecilia Abirached, UY</i></p>
<p>16.45 -18.00</p>	<p>Mesa Redonda: Alimentos y Salud</p> <ul style="list-style-type: none"> - La salud y la sostenibilidad como base para el futuro de la industria alimentaria. Dra. Alejandra Medrano, UY - Biotechnología y alimentos: avances y oportunidad. Dra. María Cristina Añón, AR <p>El microbioma como actor principal en la alimentación del futuro: fermentados, probióticos y postbióticos. Dr. Gabriel Vinderola, AR</p> <p><i>Coordinador/a: Dra. Alejandra Medrano, UY</i></p>	
<p>18.00 – 18.40</p>	<p>Conferencia Alimentación basada en la evidencia. Combatiendo mitos sobre los alimentos Dr. Brian Cavagnari, AR</p> <p><i>Coordinador/a: Dra. Alejandra Medrano, UY</i></p>	

Jueves 5 de septiembre de 2024

	Área Subproductos agroalimentarios y alimentos sostenibles: revalorización, seguridad y procesado	Área Empresas B y huella de carbono
Salas	Auditorio "Mario Benedetti" 1º Piso	"Idea Vilariño", Planta Baja
8.00 - 9.00	Acreditaciones	
9.00 - 9.45	<p>Conferencia Los alimentos procesados pueden ser saludables. La paradoja del café Dra. María Dolores del Castillo, ES</p> <p><i>Coordinador/a: Dra. Ing. Alim. Cecilia Abirached, UY</i></p>	<p>Mesa Redonda: Empresas B</p> <p>Florencia Brites, UY - Danone Lácteos Sebastián Figurón, UY - Verdeagua Felipe Lasida, UY – Empresa B Certificadora</p> <p><i>Coordinador/a: Ing. Alim. Brian Rigby, UY</i></p>
9.45 - 10.30	<p>Conferencia Extracción asistida por microondas, encapsulación y estudio de la bioaccesibilidad de carotenoides a partir de un subproducto de la industria orgánica del tomate Dra. Andrea del Pilar Sánchez Camargo, CO</p> <p><i>Coordinador/a: Dra. Ing. Alim. Cecilia Abirached, UY</i></p>	
10.30 - 11.00	Coffee break	
11.00 - 12.30	<p>Mesa Redonda Extracción de compuestos bioactivos: Tecnologías disponibles y su implementación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estudio de las alternativas de valorización de la pulpa de café empleando extracción asistida por ultrasonido. Dra. Andrea del Pilar Sánchez Camargo, CO - Procesos con fluidos presurizados: un análisis de los avances actuales y las oportunidades futuras. Dra. Juliane Viganó, BR - Extracción de compuestos bioactivos mediante uso de solventes eutécticos profundos naturales: oportunidades y desafíos. Ing. Alim. Leandro Cabrera, UY <p><i>Coordinador/a: Dr. Ing. Alim. Ignacio Vieitez, UY</i></p>	<p>Mesa Redonda Desarrollo sostenible: La mirada de las empresas</p> <p>Sebastián Figueron, UY - VERDE AGUA Soledad Chiarino, UY - ABITO Abg. Laura Kotsachis, UY - SALUS</p> <p><i>Coordinador/a: Lic. Patricia Correa, UY</i></p>
12:30 - 14.00	Intervalo para el almuerzo	



TORRE DE ANTEL, MONTEVIDEO
DEL 4 AL 6 DE SETIEMBRE, 2024



14.00 – 14.15	<p>Presentación oral (15 min)</p> <p>-Id. 6399147 - Use of olive pomace in food: sensory evaluation of olive pate formulations</p> <p><i>Autores: <u>Camila S. Monteiro</u>; Franciele A.; Douglas G. Friedrichs; Luana T. Dluzniewski; Suzane Bianchessi; Dariane T. da Silva; Isaac A. Adedara; Tatiana Emanuelli BR</i></p> <p><i>Coordinador/a: Dra. Sofía Barrios, UY</i></p>	<p>Presentación oral (15 min)</p> <p>- Id. 6399315 - Gestión sostenible en la industria de deshidratados de fruta: huella de carbono de una pequeña agroindustria rural colombiana</p> <p><i>Autores: <u>Joana Rodriguez, CO</u>; Danya Jurado; Carlos Orrego</i></p> <p><i>Coordinador/a: Dr. Ing. Alim. Nicolás Callejas, UY</i></p>
14.15 - 15.00	<p>Conferencia</p> <p>Recubrimientos, películas, empaques y objetos biodegradables: una alternativa de economía circular agroindustrial para contribuir al cumplimiento de los ODS.</p> <p>Dra. Magda Pinzón, CO</p> <p><i>Coordinador/a: Dra. Sofía Barrios, UY</i></p>	<p>Conferencia</p> <p>Implementación de políticas de sostenibilidad en una empresa</p> <p>Leticia Tobía, UY</p> <p><i>Coordinador/a: Dr. Ing. Alim. Nicolás Callejas, UY</i></p>
15.00 – 15.45	<p>Conferencia</p> <p>Desafíos del proceso de secado de alimentos</p> <p>Dra. Berta Zecchi, UY</p> <p><i>Coordinador/a: Dra. Sofía Barrios, UY</i></p>	<p>Conferencia</p> <p>De la Innovación a la Mesa: Eficiencia y Sostenibilidad en la Cadena de Valor Alimentaria.</p> <p>Cinthia Fantozzi, AR</p> <p><i>Coordinador/a: Dr. Ing. Alim. Nicolás Callejas, UY</i></p>
15.45 - 16.15	<i>Coffee break</i>	
16.15 – 17.00	<p>Conferencia</p> <p>Aportes para una alimentación saludable y sostenible</p> <p>Dr. Alberto del León, AR</p> <p><i>Coordinador/a: Dra. María Dolores del Castillo, ES</i></p>	<p>Conferencia</p> <p>Tendencias y formulación de confituras</p> <p>Ing. Agr. Giselle Bilesio, AR</p> <p><i>Coordinador/a: Dra. Ing. Alim. Ana Curutchet, UY</i></p>
17.00 – 17:45	<p>Conferencia</p> <p>Microalgas e açai: potencial de aplicação em alimentos</p> <p>Dra. Thaisa Duarte Santos, BR</p> <p><i>Coordinador/a: Dra. María Dolores del Castillo, ES</i></p>	<p>Conferencia</p> <p>Que problemas se presentaron y como se solucionaron durante el Desarrollo de Donuts Larga Vida Util</p> <p>Ing. Quím. Lourdes Alonso, UY</p> <p><i>Coordinador/a: Dra. Ing. Alim. Ana Curutchet, UY</i></p>
17.45 – 18.15	Presentaciones orales (3 de 10 min cada una)	Presentaciones orales (3 de 10 min cada una)

 **TORRE DE ANTEL, MONTEVIDEO**
 **DEL 4 AL 6 DE SETIEMBRE, 2024**



- Id. 6389886 - Obtención de ácidos ferúlico y p-cumárico con actividad antioxidante a partir de cáscara de arroz mediante tratamiento hidrotérmico

Autores: Mauro Rocha, UY; Lucía Xavier; Berta Zecchi

- Id. 6387508 - Leche de coco enriquecida con extracto de epicarpio de chontaduro: evaluación de los parámetros sensoriales y atributos de color

Autores: Luis Eduardo Ordoñez S., CO; Jader Martínez-Girón; Yolima Baena Y; C Osorio

- Id. 6399890 - Desarrollo de galletas fuente de fibra con okara nativo y extrusado

Autores: Maximiliano Kniazev, UY; Pablo Ribotta; Adriana Gámbaro; Ignacio Vieitez

Coordinador/a: Dra. María Dolores del Castillo, ES

- Id. 6389370 - Separación segregativa de fases en sistemas acuosos de proteínas de lactosuero y carboximetilcelulosa en condiciones isoiónica

Autores: Sofía Baldor, AR; Malena N. Enatarriaga Scull; Agustín G. Genna Coronel; Paola B. Torres; Claudio F.; Valeria Boeris

- Id. 6420841 - Effect of thermal processing on physicochemical properties and healthy quality of arrayan (*Luma apiculata*) fruits

Autores: Mónica Valdeneegro E., CL; Aníbal Ayala-Raso; Lidia Fuentes Viveros

- Id. 6388856 - Efecto de diferentes métodos de secado sobre propiedades estructurales y composición nutricional de un snack basado en cochayuyo impreso 3d

Autores: Fernanda Chandía- Vásquez, CL; Roberto Lemus- Mondaca

Coordinador/a: Dra. Ing. Alim. Ana Curutchet, UY

Viernes 6 de septiembre de 2024

	Área Innovación enfocada en las preferencias de los consumidores: alimentos y envases	Área Desarrollo sostenible: nuevas tecnologías, escalado, análisis tecno-económico y de impacto ambiental
Horario	Auditorio "Mario Benedetti" 1º Piso	"Idea Vilarriño", Planta Baja
8.00 - 9.00	Acreditaciones	
9.00 - 9.30	<p>Conferencia Respuesta emocional y sensorial de los consumidores frente a alimentos elaborados con sub-productos Dra. Patricia Arcia, UY</p> <p><i>Coordinador/a: Ing. Alim. Miguel Amarillo, UY</i></p>	<p>Conferencia Viscosidad automatizada en la industria alimentaria: Claves para la eficiencia y control de calidad Lic. Beatriz Bonon, BR</p> <p><i>Coordinador/a: Dra. Ing. Alim. Ana Curutchet, UY</i></p>
9.30 - 10.00	<p>Conferencia La importancia del análisis sensorial en el desarrollo de productos plant-based Dra. Adriana Gámbaro, UY</p> <p><i>Coordinador/a: Ing. Alim. Miguel Amarillo, UY</i></p>	<p>Conferencia Innovación y desarrollo sostenible en la producción primaria de alimentos: nuevas tecnologías basadas en Economía Circular para reducir el uso de plaguicidas en frutales. Ing. Agr. Valentina Mujica, UY</p> <p><i>Coordinador/a: Dra. Ing. Alim. Ana Curutchet, UY</i></p>
10.00 - 10.30	<p>Conferencia Innovación industrial aplicada: creación primer queso en polvo deslactosado Ing. Alim. Ana Ridaio, UY</p> <p><i>Coordinador/a: Ing. Alim. Miguel Amarillo, UY</i></p>	<p>Conferencia Síntesis enzimática de lípidos en solventes de eutéctico profundo: ventajas y desafíos Dr. Iván Jachmanián, UY</p> <p><i>Coordinador/a: Dra. Ing. Alim. Ana Curutchet, UY</i></p>
10.30 - 11.00	Coffee break	
11.00 - 12.30	<p>Mesa Redonda Reducción de alcohol en vinos: Porque se busca la reducción de alcohol en vinos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selección de clones uruguayos. Dra. Laura Fariña, UY - Gestión de la Fermentación: Cultivos Mixtos con Levaduras Saccharomyces y no-Saccharomyces como Alternativa para Reducir el Grado Alcohólico en Vinos Lic. Belén Listur, UY - Variedades alternativas a Tannat Petit Manseng 	<p>Mesa Redonda Aptitud para el procesamiento y recuperación de la leche y sus componentes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efecto de la presencia de sales emulsificantes en la temperatura de desnaturalización y de gelación de la B-lactoglobulina. Dr. Quím. Daniel Pérez, UY - Aptitud tecnológica de la leche producida en base a pasturas con diferentes niveles de suplementación. Dr. Tomás López, UY - Revalorización de lactosuero



TORRE DE ANTEL, MONTEVIDEO
DEL 4 AL 6 DE SEPTIEMBRE, 2024



	<p>Dr. Francisco Carrau, UY</p> <p>- Tratamientos a nivel de viñedo (FAGro) Dra. Mercedes Fourment, UY</p> <p>- Intervenciones a nivel de Maceración (Fagro) Dr. Diego Piccardo, UY</p> <p><i>Coordinador/a: Dra. Laura Fariña, UY</i></p>	<p>Dr. Sergio Rozycki, AR</p> <p><i>Coordinador/a: Dr. Tomás López, UY</i></p>
12:30 - 14.00	Intervalo para el almuerzo	
14.00 – 14.15	<p>Presentación oral (15 min)</p> <p>- Id. 6388295 - Formulación de análogos de queso blando apto vegano con buena capacidad fundente <i>Autores: <u>Lucia Gonzalez Forte, AR</u>; <u>Sonia Viña</u></i> <i>Coordinador/a: Ing. Alim. Andrea Pavlisko, UY</i></p>	<p>Presentación oral (15 min)</p> <p>- Id. 6399433 - obtención de aminoácidos a partir del suero de leche mediante la hidrólisis de lactoalbúmina con agua subcrítica <i>Autores: <u>Alexis Velez</u>; <u>Romina Mufari</u>; <u>Andrea Carolina Rodríguez Ruiz</u></i> <i>Coordinador/a: Dr. Ing. Alim. Ignacio Vieitez, UY</i></p>
14.15 - 15.00	<p>Conferencia Vida útil – inocuidad – medioambiente: trade-offs del mínimo procesamiento de frutas y hortalizas Dra. Sofía Barrios, UY</p> <p><i>Coordinador/a: Ing. Alim. Andrea Pavlisko, UY</i></p>	<p>Conferencia Análisis fisicoquímico como herramienta para elucidar las propiedades estructurales de nuevos sistemas alimentarios Dra. Elena Dibildox Alvarado, MX</p> <p><i>Coordinador/a: Dr. Ing. Alim. Ignacio Vieitez, UY</i></p>
15.00 - 15.45	<p>Conferencia Producción de fórmulas infantiles a partir de emulsiones altamente concentradas como estrategia para reducir el consumo energético: impacto en la funcionalidad y estabilidad de los polvos Dra. Mariana Rodríguez, UY</p> <p><i>Coordinador/a: Ing. Alim. Andrea Pavlisko, UY</i></p>	<p>Conferencia Compostos fenólicos (CF) na dieta: atenção para a diferença entre estudos in vitro e estudos com humanos. O impacto da microbiota intestinal na biodisponibilidade e bioatividade dos CF Dra. Tatiana Emanuelli, BR</p> <p><i>Coordinador/a: Dr. Ing. Alim. Ignacio Vieitez, UY</i></p>
15.45 - 16.15	Coffee break	
16.15 – 16.45	<p>Presentaciones orales (3 de 10 min cada una)</p> <p>- Id. 6374872 - Impacto de delineamentos experiment nos valores dos limiares hedônicos variando dois estímulos <i>Autores: <u>Tarcísio Lima Filho, BR</u>; <u>Marcelly Miranda Rodrigues</u>; <u>Cynthia Maria Oliveira</u></i></p>	<p>Presentaciones orales (3 de 10 min cada una)</p> <p>- Id. 6389871 - Harvest season influences pressurized liquid extraction (PLE) of phenolic compounds from grumixama fruit <i>Autores: <u>Rafael Almeida, BR</u>; <u>Yaneth M. Monroy</u>; <u>Patrícia Berilli</u>; <u>Sara Fraga</u>; <u>Marili Villa Nova</u></i></p>



TORRE DE ANTEL, MONTEVIDEO
DEL 4 AL 6 DE SEPTIEMBRE, 2024



	<p><i>Silva; Camila Affonso Louzada; Sérgio Henriques Saraiva; Valéria Paula Rodrigues Minim; Matheus Ribeiro Boechat Gualande</i></p> <p>- Id. - 6372206 Sensory profile of coffea canephora submitted to innovative fermentation <i>Autores: Patricia Bernardes, BR; Denes Do Rosário; Eniale Oliveira; Nadia Batista; Ana Paula Bressani; Rosane Schwan</i></p> <p>- Id. 6375815 - Há influência de diferentes perfis de consumidores na aceitação de bebida láctea sabor chocolate com redução de sacarose? <i>Autores: Suzana Maria Della Lucia, BR; Stéfano Cypreste Almeida; Lorryni Mendes Carmo; Camila Affonso Louzada</i></p> <p><i>Coordinador/a: Ing. Alim. Andrea Pavlisko, UY</i></p>	<p><i>Rodrigues; Antonio José Almeida Meirelles; Eduardo Augusto Caldas Batista; Mário Maróstica Jr.; Klicia Sampaio</i></p> <p>- Id. 6402005 - Using high-intensity ultrasound to improve phytosterols oleogels physical properties and stability <i>Autores: Thais Da Silva, BR; Sabine Danthine</i></p> <p>- Id. 6364780 Cinética de la producción de jarabe de fructosa por hidrólisis enzimática de extracto de yacón en modalidad por lotes <i>Autores: Augusto Castillo Calderón, PE; Any Berenice Córdova Chang; Williams Castillo Martinez; Angel Pablo Castro Alvarado</i></p> <p><i>Coordinador/a: Ing. Alim. Valeria Gayoso, UY</i></p>
16.45 – 17.30	<p>Conferencia Estrategias de valor agregado y procesamiento para alcanzar sostenibilidad y resiliencia en sistemas alimentarios Dr. Pablo Juliano, AU</p> <p><i>Coordinador/a: Ing. Alim. Andrea Pavlisko, UY</i></p>	
17.30 – 18.15	<p>Conferencia Procesamiento y utilización de harinas no convencionales Dr. Pablo Ribotta, AR</p> <p><i>Coordinador/a: Dr. Ignacio Vieitez, UY</i></p>	
18.15 – 18.30	<p>Acto de Clausura. Reconocimientos y Entrega de Premios. <i>Todos los integrantes del Comité Organizador</i></p>	