



XL Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN)

VII Congreso de Alimentos Siglo XXI: ALIMENTOS, NUTRICION Y SALUD

“Calidad Nutricional: contribuyendo al bienestar y a la salud”

Santa Fe, 29,30 de noviembre y 1 de diciembre de 2017

PROGRAMA PRELIMINAR. MIERCOLES 29 DE NOVIEMBRE 2017

8:00 – 9:00	Acreditación
8:45 - 9:30	Apertura Palabras a cargo de Autoridades de Entidades Organizadoras
9:30 – 10:30	Conferencia Inaugural: Fatty Acids, Inflammation and Type 2 Diabetes Dr. Prof. Rui Curi - Cruzeiro do Sul University and Butantan Institute, Sao Paulo, Brazil Coordinador: Dr. Claudio Bernal
10:30- 11:00	Café
11:00 – 13:00	Mesa Panel 1: Enfermedades Crónicas No Transmisibles, Nutrición y Salud Actualización sobre la obesidad en Argentina Dr. Alberto Cormillot - Director Carreras de Nutrición – ISALUD - IAN Las enfermedades crónicas no transmisibles y la calidad de la alimentación como factor de riesgo. Prioridades para mejorar la alimentación de la población argentina. Mag. Natalia Elorriaga - Inst. de Efectividad Clínica y Sanitaria – Centro de Excelencia en Salud Cardiovascular para América del Sur. – UBA – Univ. Nac. de la Matanza La construcción de salud desde el alimento: el trabajo en redes de la actividad científica y su contribución a la alimentación saludable y a la calidad nutricional Dr. Emiliano Kakisu – Univ. Nac. Lanús – Univ. ISalud - Investigador CONICET Coordinador: Dra. Marta Posadas
13:00 -14:00	Almuerzo libre
14:00 – 16:30	Presentación de trabajos científicos: Sala 1- (exposición de 8 trabajos con 10 min c/u)



	Sala 2- (exposición de 8 trabajos con 10 min c/u) Galería (exposición de trabajos modalidad posters)
16:30 – 17:00	Café
17:00- 18:30	<p>Mesa Panel 2: Grasas y ECNT</p> <p>High EPA or high DHA fish oils modulate signaling pathways associated to skeletal muscle atrophy</p> <p>Dr. Prof. Rui Curi - Cruzeiro do Sul University and Butantan Institute, Sao Paulo, Brazil</p> <p>Estado actual de las grasas trans y su relación con las Enfermedades Crónicas No Transmisibles</p> <p>Dr. Claudio Bernal- FBCB-UNL-CONICET</p> <p>Nuevas alternativas para reemplazar grasas trans</p> <p>Dra. Lidia Herrera - ITPN-UBA-CONICET</p> <p>Coordinador: Dra. Marcela González</p>
18:45	Recepción del Congreso

JUEVES 30 DE NOVIEMBRE 2017

8:30 – 10:00	<p>Mesa Panel 3: Carbohidratos y ECNT</p> <p>Implicancias metabólicas del consumo elevado de azúcares simples y su rol en la obesidad y desórdenes relacionados</p> <p>Dra. María Eugenia D'Alessandro – FBCB-UNL-CONICET</p> <p>Obtención de fructo-oligosacáridos de cadena corta a partir de sacarosa. Aplicaciones</p> <p>Dra. Andrea Gomez-Zavaglia - CIDCA, CONICET-UNLP-CICPBA</p> <p>Fibra Dietaria: realidades y desafíos.</p> <p>Mg. Angela Zuletta - UBA.</p> <p>Coordinador: Dr. Omar Barrionuevo</p>
10:00- 10:30	Café



10:30 – 12:00	<p>Mesa Panel 4: Sodio e Hipertensión</p> <p>Necesidades de Reducción del Sodio y Legislación</p> <p>Ing. Mirta Zannier –ASSAL – FIQ-UNL</p> <p>Estrategias para reducir sodio en productos cárnicos</p> <p>Dr. Sergio R. Vaudagna – INTA – UADE - CONICET</p> <p>Reducción del contenido de sodio en quesos</p> <p>Dr. Guillermo Sihufe – FBCB – UNL - CONICET</p> <p>Coordinador: Mg. María Rosa Williner</p>
12:00 – 12:45	<p>Disertación:</p> <p>Alérgenos en alimentos: Actualización y métodos de control</p> <p>Dra. Laura Lopez – FFyB - UBA</p> <p>Coordinador: Dra. Claudia Marchesich</p>
12:45 -13:45	Almuerzo libre
13:45 – 15:45	<p>Mesa Panel 5: Alimentos Funcionales</p> <p>Desarrollo de Alimentos Funcionales</p> <p>Dr. Pablo Ribotta - UNC – CONICET</p> <p>Estabilización de polifenoles provenientes de manzanas de descarte mediante la formación de nanocomplejos de beta-lactoglobulina incluidos en películas comestibles de alginato</p> <p>Lic. Emilce Llopert – UNR-</p> <p>Enriquecimiento de huevos con ácidos grasos omega-3</p> <p>M.V. Miguel A. Muller - FCV – UNL</p> <p>GOS en productos lácteos</p> <p>Dra. María Cristina Perotti – FIQ - UNL</p> <p>Coordinador: Dra. Emilia Raimondo</p>
15:45 – 17:45	Presentación de trabajos científicos:



	<p>Sala 1- (exposición de 8 trabajos con 10 min c/u)</p> <p>Sala 2- (exposición de 8 trabajos con 10 min c/u)</p> <p>Galería (exposición de trabajos modalidad posters)</p>
18:00	Reunión Comisión Directiva CASLAN
20 hs	Cena de Camaradería

VIERNES 1 DE DICIEMBRE 2017

8:30 – 9:30	<p>Disertación: Proyecto europeo MOCA, resultados, propuestas de nuevos abordajes en la investigación nutricional</p> <p>Dra. Prof. María Dolores Cabañas Armesilla. Fac. Medicina de la Universidad Complutense de Madrid (UCM), España.</p> <p>Coordinador: Lic. Sandra Ravelli</p>
9:30 – 10:30	<p>Mesa Panel 7: Aditivos y adulteraciones en alimentos</p> <p>Perfiles de un aditivo alimenticio: el glutamato monosódico</p> <p>Bioq. Esp. María Catalina Olguín – UNR</p> <p>Metodologías de screening para determinar adulteraciones en alimentos.</p> <p>Dra. Carolina Di Anibal - UNS-CONICET</p> <p>Coordinador: Dra. María del Carmen Contini</p>
10.30-10.45	Café
10:45- 11:30	<p>Disertación: Utilidad del Perfil Bioquímico Nutricional</p> <p>Dra. Prof. Nora Slobodianik. FFYB. UBA</p> <p>Coordinador: Dra. Angélica Fajardo</p>
11:30 – 13:00	<p>Mesa Panel 8: Estado actual y desafíos en el desarrollo de base de datos de composición de alimentos</p> <p>Situación de la composición de alimentos en Latinoamérica y Argentina: presente y futuro</p> <p>Dra. Norma Samman – UNT - CONICET</p>



	<p>Criterios para la obtención de datos de composición de alimentos: muestreo y elección de nutrientes críticos</p> <p>Dra. Analía Rossi - UNT</p> <p>Criterios para la compilación de datos de composición de alimentos y su incorporación a las Bases de datos Latinoamericanas.</p> <p>Dra. María Luz Portela – FFyB - UBA</p> <p>Coordinadora: Lic. Virginia Yódice</p>
13:00 -14:00	Almuerzo libre
14:00 – 16:00	<p>Presentación de trabajos científicos:</p> <p><i>Sala 1- (exposición de 8 trabajos con 10 min c/u)</i></p> <p><i>Sala 2- (exposición de 8 trabajos con 10 min c/u)</i></p> <p><i>Galería (exposición de trabajos modalidad posters)</i></p>
16:00- 16:30	Café
16:30-17:30	<p>Conferencia de clausura:</p> <p>Desnutrición: el mal oculto</p> <p>Dr. Abel Albino - CONIN</p> <p>Coordinador: Dr. Claudio Bernal</p>
17.30	<p>Acto de clausura</p> <p>Entrega de distinciones y premios a los mejores trabajos por área</p>