

JORNADA “APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS DE LA AGROINDUSTRIA Y PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS”



Organización: Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA), INTA Castelar.
Carrera de Licenciatura en Nutrición, Universidad Maimónides.

Fecha: 4 de septiembre de 2019 de 8.30 a 16.30 hs.

Lugar: Auditorio de la Universidad Maimónides. Hidalgo 775, Primer Piso, CABA.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Inicio de la Jornada

8.30hs: Acreditación

9.00hs: Bienvenida a cargo de la Mgt. Marcela Leal (Directora de la Carrera de Nutrición de Universidad Maimónides) y del Dr. Sergio Vaudagna (Director del Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA)

Mañana: “Aprovechamiento de subproductos de la Agroindustria”

- 9.15 a 9.45 hs: *Valorización de subproductos de la industria cárnica.* Lic. Fernanda Martínez. Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA
- 9.45 a 10.10 hs: *¿Qué relación existe entre los subproductos de la industria del bioetanol y la calidad de carne bovina?* Lic. Manuela Merayo – Dra. Gabriela Grigioni. Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA

10.10 a 10.40 hs.: Coffee break

- 10.40 a 11.05 hs.: *Aprovechamiento de descartes de frutos secos.* Dra. Adriana Pazos. Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA
- 11.05 a 11:30 hs.: *Valorización de subproductos hortícolas: aprovechamiento de hojas de remolacha para el desarrollo de nuevos productos* Dra. Rosa Jagus. Lab. Microbiología Industrial: Tecnología de Alimentos. Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UBA.

- 11.30 a 12.00 hs.: *Valorización de subproductos de la industria láctea*. Dr. Juan Pega. Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA

12 a 13.30 hs. – Almuerzo libre

Tarde: "Pérdidas y Desperdicios de Alimentos"

- 13.30 a 13.55 hs.: *Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos*. Lic. Natalia Basso. Secretaria de Agroindustria.
- 13.55 a 14.20 hs.: *Participación del INTA en el Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos y propuesta de formación de una Red de INTA en PDA*. Dr. Gustavo Polenta. Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA

14.20 a 14.45 hs.: *Coffee break*

- 14.45 a 15.15 hs.: *Pérdidas y Desperdicios en el Sector de Gastronomía y Hotelería* Ing. Laura Brenes Peralta, MGGG. Escuela de Agronegocios/ Instituto Tecnológico de Costa Rica. Miembro de la Red Latinoamericana de Expertos en Disminución de Pérdidas y Desperdicio de alimentos. Coordinadora de la Red Costarricense para Disminución de PDA.
- 15.15 a 15.35 hs.: *Comparación de desperdicios alimentarios provenientes de almuerzos y cenas entre semana y fin de semana, de los pacientes hospitalizados de una Clínica de Ciudad de Buenos Aires en el año 2017*. Lic. Elisa Coluccio. Docente de Asignatura Planificación y Administración de Servicios de Alimentos. Carrera Lic. Nutrición, Universidad Maimónides.
- 15.35 a 15.55 hs.: *Programa de prevención y minimización del desperdicio de alimentos de la Empresa Mastellone*. Lic. Stefania Sívori. Gerencia de Departamento de Información Nutricional. Mastellone Hnos. S.A. Mgt. Marcela Leal. Directora de Carrera Licenciatura en Nutrición. Universidad Maimónides.
- 15.55 a 16.15 hs.: *Experiencia de la Universidad Maimónides en PDA. Investigación. Docencia. Extensión*. Mgt. Marcela Leal. Directora de Carrera Licenciatura en Nutrición. Universidad Maimónides.

16.15 hs.: Palabras finales a cargo de los organizadores

16.30 hs.: *Finalización de la Actividad*

INFORMES: (11) 4905 - 1130 de lunes a viernes de 8:30 a 16:30 hs.

Mail: nutricion@maimonides.edu