

SIMPOSIO INTERNACIONAL

APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS EMERGENTES PARA EL TRATAMIENTO Y OBTENCIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS FUNCIONALES

Viernes 28 de julio de 2023

Sala 7 del Aulario del Campus FAVE, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Litoral

Programa

08:30h – 09:00h **Acreditaciones.**

09:00h – 09:30h **Acto de apertura.** Palabras a cargo de:

Dra. Mariel Perreta, Vicedecana de la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Litoral (FCA-UNL).

Dr. Fernando Muñoz, Responsable por Universidad Nacional del Litoral del Proyecto *Se-bioFORTified AlfaLfa for Se-enriched Dairy Products (Se4All)*.

09:30h – 10:00h **Situación actual de la lechería en Argentina,** **Ing. Miguel Taverna**, Coordinador del Programa Nacional de Lechería, INTA Rafaela.

10:00h – 10:30h **Tecnología de homogeneización a ultra alta presión, su fundamento y aplicación como alternativa al proceso térmico de la leche y productos lácteos,** **Dr. Antonio Trujillo Mesa**, Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos. Centro de Innovación, Investigación y Transferencia en Tecnología de los Alimentos (CIRTTA). Universidad Autónoma de Barcelona (UAB).

10:30h – 11:00h **Innovación en la producción de lácteos fermentados enriquecidos en compuestos bioactivos,** **Dras. María Ayelén Vélez y Claudia Inés Vénica**, Instituto de Lactología Industrial (INLAIN, CONICET, UNL).

11:00h – 11:30h **Coffee Break.**

11:30h – 12:00h **Capacidad encapsulante de la homogeneización a ultra alta presión (UHPH): aceites vegetales ricos en PUFAs y mazada como ingredientes funcionales,** **Dra. Victoria Ferragut Pérez**, Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos. Centro de Innovación, Investigación y Transferencia en Tecnología de los Alimentos (CIRTTA). Universidad Autónoma de Barcelona (UAB).

12:00h – 12:30h **Microencapsulación de componentes bioactivos recuperados de los desechos generados por la industria fruti-hortícola para el desarrollo de lácteos funcionales,** **Dra. Mariana Lingua**, Instituto de Investigación de la Cadena Láctea (INDICAL, CONICET, INTA Rafaela).

12:30h – 13:00h **Desarrollo de leche funcional enriquecida en Ácido Linoleico Conjugado (CLA),** **Ing. Matías Balan**, Socio Director Técnico Prodeo SRL, Lácteos Mamá Mecha.

13:00h – 13:15h **Cierre de la jornada.**

El Proyecto *Se4All* ha recibido financiación del Programa de Investigación e Innovación Horizonte 2020 de la Unión Europea, mediante el acuerdo de subvención Marie Skłodowska-Curie nº 101007630. Más información:

<https://www.se4allproject.eu/>