



Jornadas Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Villa María - Córdoba

14 y 15 de junio de 2023

Las “Jornadas Ciencia y Tecnología de los Alimentos”, están organizadas por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba, en conjunto con la Facultad Regional Villa María - Universidad Tecnológica Nacional (UTN-FRVM), Escuela Superior Integral de Lechería (ESIL) y Universidad Nacional Villa María (UNVM). El programa consta de las siguientes actividades:

Conferencias, a cargo de disertantes de reconocida trayectoria en temáticas específicas que conduzcan la transformación de resultados de investigaciones y desarrollos, hacia nuevos productos, procesos y servicios para la industria de alimentos.

Mesas de Trabajo, este espacio procura promover el debate, análisis y trabajo en red para el intercambio de conocimientos y experiencias entre los sectores socio productivo, gubernamental y científico tecnológico, procurando trazar un escenario actual y futuro en la industria alimenticia.

SEDES

Conferencias

14 y 15 de junio 2023, 8:30 a 13:00 Centro Cívico Villa María - Mendoza 2154, Villa María

Talleres y Mesas

Miércoles 14, 15:00 a 17:30 hs - Salón Usos Múltiples de la Facultad Regional de Villa María, Universidad Tecnológica Nacional. Av. Universidad 450, Villa María

Jueves 15, 14:00 a 17:30 hs. - Escuela Superior Integral de Lechería. Av. Guillermo Rawson 1899, Villa María

DESTINATARIOS

Empresas, Investigadores, Asesores y consultores especializados, Profesionales independientes, Funcionarios gubernamentales, Estudiantes, Docentes, Cámaras empresariales y Asociaciones Civiles.



Jornadas Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Villa María (Córdoba), 14 de junio de 2023

PRIMERA JORNADA

Centro Cívico Villa María, Mendoza 2154, Villa María

- 08:30 hs** Acreditaciones
- 09:00 hs** Café de Bienvenida
- 09:30 hs** Apertura de la Jornada
- 10:00 hs** **Sustentabilidad en la industria alimentaria** - Lic. Pablo F. Manrique, Gerente Regional de Seguridad, Higiene y Medio Ambiente de Nestlé Región Plata (Argentina, Uruguay y Paraguay)
- 11:00 hs** Pausa Café
- 11:30 hs** *El desafío de escalar el conocimiento científico tecnológico en alimentos para transformarlo en valor* - Presentación del **Centro Interinstitucional de Investigación y Desarrollo de Productos y Procesos en Alimentos Córdoba (CIIDPACOR)**
- **Carnes:** Dra. Luisina Lavari (UCC), Prof. Ing. Hugo Alberto Dellavedova (UTN FRVM)
 - **Lácteos:** Ing. Franco Salgado (FUNESIL)
 - **Panificados:** Dr. Pablo Palavecino (UNC)
 - **Fermentaciones:** Dr. Pablo Fiorito (UNVM)
- 13:00 hs** Almuerzo libre



Jornadas Ciencia y Tecnología de los Alimentos

TALLERES ACADEMIA-EMPRESA

UTN-FRVM, Avenida Universidad 450, Villa María

Panel: Procesos Industriales

15:00 hs **Desarrollo de una planta industrial para la elaboración de concentrados y aislados proteicos vegetales** - Ing. Augusto E. Gallardo, Vicepresidente de PORTA Hnos. S.A.

15:15 hs **Simulación aplicada al desarrollo de un proceso de extracción de aceites vegetales para la industria alimenticia** - Alfredo Gustavo Mayer, Gerente de Figmay SRL; Lic. Ezequiel Gabriel Mayer, Gerente de Desarrollo de Figmay S.R.L.

Panel: Huellas Ambientales

15:30 hs **Análisis de ciclo de vida y huellas ambientales: herramientas para el diagnóstico de sustentabilidad en Alimentos** - Ing. Leticia Tuninetti, Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI)

15:45 hs **Huellas ambientales: Caso Empresa Logros** - Ing. José María Roca, Gerente de Logros S.A.

16:00 hs Pausa Café

16:15 hs Talleres de Vinculación Academia-Empresa

- Medición de la huella de carbono en empresas de alimentos
- Taller para concentrados proteicos y aceites vegetales



Jornadas Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Villa María (Córdoba), 15 de junio de 2023

SEGUNDA JORNADA

Centro Cívico Villa María, Mendoza 2154, Villa María

- 09:00 hs** Café de Bienvenida Segunda Jornada
- 09:30 hs** **Los desafíos de la Industria alimenticia hacia la transformación digital** - Ing. Juan Carlos Mollo, Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI)
- 10:00 hs** **La transformación digital en la industria láctea** - Ing. Ricardo Cravero, fundador de Q-Innova
- 10:30 hs** Pausa Café
- 11:00 hs** **Productos cárnicos más saludables** - Dra. Noelí E. Sirini, Dr. Laureano S. Frizzo, Laboratorio de Análisis de Alimentos "Rodolfo Dalla Santina" ICiVET Litoral – CONICET, Departamento de Salud Pública, Facultad de Ciencias Veterinarias, UNL
- 11:30 hs** **Realidad y tendencias de la industria cárnica: Experiencias de plantas procesadoras**
- Experiencia Flia. Grión (Colonia Caroya) - Diego Grión, Gerente de Familia Grión S.R.L.
 - Experiencia La Piamontesa (Brinkmann) - Ing. Jorge Garnerero, Gerente Industrial de La Piamontesa S.A.



Jornadas Ciencia y Tecnología de los Alimentos

MESA ACADEMIA-EMPRESA:

Biotecnología Aplicada a la Valorización del Lactosuero

ESIL, Av. Guillermo Rawson 1899, Villa María

- 14:00 hs** **Introducción al contexto del lactosuero en Argentina. Tendencias y perspectivas** – Ing. María Laura Castells; Marcelo González, Departamento de Desarrollo de Procesos del INTI
- 14:45 hs** **Innovaciones Biotecnológicas para el agregado de valor al lactosuero. Bioproductos** - Ing. Dra. Roxana Paez, INCUVA-INTA; Lic. Esp. María Belén Pirola, Departamento de Valorización de Subproductos INTI
- 15:30 hs** Pausa Café
- 15:45 hs** **Rondas de presentación de start-ups y proyectos de I+D de aplicación de Biotecnología sobre lactosuero**
- Unidades de negocio a presentar desde INCUVA-INTA
 - Proyectos de I+D

ACTIVIDAD NO ARANCELADA CON INSCRIPCIÓN PREVIA EN:

<https://www.eventbrite.com.ar/o/ministerio-de-ciencia-y-tecnologia-del-gobierno-de-cordoba-11120834710>

Más Información:

Dirección de Vinculación Sectorial
Ministerio de Ciencia y Tecnología de Córdoba
cicytac.argentina@gmail.com / 351-679-2828