



## CURSO DE POSGRADO INTERNACIONAL

# Revalorización de subproductos agroalimentarios en productos bioactivos con impacto en “Una Salud”

**DIRECTOR:** Dra. Roxana Medina (CERELA-FECIC-FML-CONICET, FAZyV)

**CO-DIRECTOR:** Dra. Paola Gauffin Cano (CERELA-FECIC-FML-CONICET, UNSTA) y Dra. María Claudia Abeijón Mukdsi (CERELA-FML-FECIC-CONICET, UNSTA)

**Fecha:** 20–25 de octubre de 2025

**Lugar:** Anfiteatro de la Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino (UNSTA). 9 de Julio 165, San Miguel de Tucumán, Tucumán

**Carga horaria:** 50 horas. Válido para posgrados.

**Modalidad:** Híbrida (presencial / virtual). Se puede realizar 100% virtual o presencial

**Destinatarios:** Graduados/as en Nutrición, Biotecnología, Bioquímica y áreas afines.

### Disertantes (Institución – procedencia)

- **España:** Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC)
- **México:** Escuela de Ingeniería y Ciencias -Tecnológico de Monterrey
- **Marruecos:** Mohammed VI Polytechnic University - African Institute for Sustainable Agriculture Research – Marruecos
- **Argentina:**
  - Tucumán:** CERELA- FECIC- FML- CONICET, ITA-NOA-CONICET, INBIOFAL-CONICET-UNT, INBIOFIV-CONICET-FCN e INML-UNT, INSIBIO-CONICET-UNT, Universidad San Pablo T, Universidad Nacional de Tucumán (UNT)
  - Santa Fe:** INLAIN-CONICET-Universidad del Litoral
  - Corrientes:** IQUIBA-NEA CONICET-UNNE, FACENA-Universidad Nacional del Nordeste
  - Córdoba:** ICYTAC-CONICET-Universidad Nacional de Córdoba
  - Buenos Aires:** Universidad ISALUD

### Contenidos mínimos

- **Sistemas agroalimentarios sostenibles y economía circular:** gestión e impacto ambiental. Una salud
- **Revalorización de subproductos animales y vegetales:** extracción/obtención de bioactivos (polifenoles, carotenoides, fibras, pectinas, oligosacáridos, péptidos, aceites esenciales, vitaminas, minerales) y evaluación de actividades biológicas (antioxidante, hipoglucemiante, antimicrobiana, etc.).
- **Alimentación sostenible y salud:** seguridad y biodisponibilidad; efectos sobre microbiota e inmunidad; diseño de formulaciones para alimentos/cosmética/farmacéutica; aplicaciones en salud y producción animal.
- **Microbiota e ingredientes funcionales:** prebióticos, probióticos, sinbióticos y postbióticos; casos y abordajes prácticos de estudios de microbiota.
- **Transferencia y normativa:** panorama de startups, nuevas tendencias regulatorias en Argentina.

### Informes:

COORDINADORA: Dra. Gloria Romina Ross (UNSTA, INBIOFAL-CONICET); E-mail: [cursounasalud2025@gmail.com](mailto:cursounasalud2025@gmail.com)

### Aranceles:

- Profesionales y empresas: \$150.000
- Estudiantes de posgrado: \$75.000
- Docentes FAZyV-UNT y UNSTA: \$75000
- Profesionales no residentes en Argentina: USD 200

### Inscripción y pago:

Completar la información solicitada en el siguiente [FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN ON-LINE](#)

**Forma de pago:** Pagar hasta el 10/10/25

Mediante transferencia bancaria en:

Banco Nación Argentina

CBU 01104817-20048110194725

Titular: U.N.T UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

CUIT 30-54667024-0

Adjuntar comprobante de pago en el siguiente [FORMULARIO DE PAGO ON-LINE](#)



## PROGRAMA

### LUNES 20/10

**8:00 - 9:00 h** Acreditación y Apertura.

#### **Módulo I: SISTEMA AGROALIMENTARIO SOSTENIBLE - ECONOMÍA CIRCULAR- UNA SALUD**

**9:00 - 10:15 h** Potencial de las bacterias lácticas en la producción de alimentos funcionales – Enfoque de “Una Sola Salud”

**Dr. Jean Guy LeBlanc** (CERELA- FECIC-FML-CONICET) – Argentina – Presencial

**10:15 – 11: 30 h** Economía circular y sustentabilidad. Impacto y gestión ambiental

**Dr. Jaime Babot** (CERELA- FECIC-FML-CONICET) – Argentina - Presencial

**11: 30 – 12:00 h** *Coffee Break*

**12:00 - 13:15 h** Valorización de residuos de alimentos en África a través del desarrollo de productos alimentarios

**Dra. Poliana Mendes de Souza** [Mohammed VI Polytechnic University (UM6P)- African Institute for Sustainable Agriculture Research (ASARI)] – Marruecos - Virtual

**13:15 – 14:30 h** *Receso Almuerzo*

**14:30 – 15:45 h** Desarrollo de bioproductos para mejorar la sostenibilidad de procesos agroindustriales

**Dra. Chalfoun Nadia** (ITA-NOA- CONICET) – Argentina – Presencial

**15: 45 – 16:15 h** *Coffee Break*

**16:15 - 18 h** Estrategias de inhibición de virulencia bacteriana basada en economía circular

**Dr. Mario Eduardo Arena** (UNT-INBIOFAL-CONICET) – Argentina - Presencial

### MARTES 21/10

#### **Módulo II: REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL**

**9:00 – 10:15 h** Microorganismos Benéficos para la Industria Avicultura – Una mirada desde Una Salud

**Dr. Eloy Argañaraz Martínez-** (FBQF-UNT-CONICET)

**10:15 – 11:30 h** Aprovechamiento de subproductos agroalimentarios para el desarrollo de productos cárnicos más saludables

**Dra. Claudia Ruiz-Capillas** (Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición, ICTAN-CSIC) – España - Virtual

**11:30 – 12:00 h** *Coffee Break*

**12:00 - 13:15 h** - Revalorizando el Mar: Estrategias para el aprovechamiento de materiales infrautilizados derivados de la pesca extractiva

**Dr. Oscar Martínez-Álvarez** [(Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)- CSIC)]– España - Virtual

**13:15 – 14:30 h** *Receso Almuerzo*

**14:30 – 15:45 h** Compuestos bioactivos obtenidos a partir del suero de quesería

**Dra. Carina Bergamini** (INLAIM-CONICET-UNL) – Argentina - Virtual



15:45 – 16:15 h *Coffee Break*

16:15 h-18 h Producción de GOS por bacterias lácticas

**Dra. Gabriela Zarate** (CERELA- FECIC-FML-CONICET) – Argentina – Presencial

### MIÉRCOLES 22/10

#### Módulo III: REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS VEGETALES

##### a) GRANOS DE CEREALES Y LEGUMBRES

9:00 – 10:15 h Suprareciclaje biotecnológico de subproductos de la industria de cereales y legumbres

**Dra. Cristina Martínez Villaluenga** [(Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)-CSIC)] – España - Presencial

10:15 – 11:30 h El ensilaje como método de conservación y transformación de subproductos vegetales

**Dra. Estefania Andrada** (FAZyV-UNT, CERELA- FECIC-FML-CONICET) – Argentina - Presencial

11:30 – 12:00 h *Coffee Break*

##### b) FRUTAS Y HORTALIZAS

12:00 – 13:15 h Bioplásticos a partir de residuos y subproductos vegetales como alternativa sostenible con efecto en la salud

**Dra. Begoña de Ancos** [(Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)-CSIC)] – España – Presencial

13:15 – 14:30 h *Receso Almuerzo*

14:30 – 15:45 h Extracción sostenible de bioactivos: aprovechamiento de residuos de frutas mediante química verde

**Dr. Gonzalo Adrián Ojeda** [(Instituto de Química Básica y Aplicada del NEA (IQUIBA NEA) – CONICET - FACENA - UNNE- UNNE)] – Argentina – Presencial

15:45 – 16:15 h *Coffee Break*

16:15 h-18 h Biocompuestos a partir de frutas y hortalizas. Aplicación de tecnologías tradicionales y emergentes para su obtención.

**Dra. Sonia Cecilia Sgroppo-Área de Bromatología** (Departamento de Bioquímica-FACENA-UNNE) – Argentina – Presencial

### JUEVES 23/10

#### Módulo IV: ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y SALUD

9:00 – 10:15 h Ingredientes funcionales y microbiota: Prebióticos, Probióticos, Sinbióticos, Postbióticos

**Dr. Vinderola** (INLAIN-CONICET-UNL) – Argentina – Virtual

10:15 – 11:30 h Abordaje práctico de los estudios de microbiota

**Dra. Ana Binetti** (INLAIN-CONICET-UNL) – Argentina - Virtual

11:30 - 12:00 h *Coffee Break*



### **Módulo III: REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE VEGETALES (continuación)**

#### **c) FLORA NATIVA:**

**12:00 – 13:15 h** Alimentos e ingredientes funcionales de origen vegetal obtenidos de la flora nativa del noroeste argentino con potenciales aplicaciones en salud. Polvos y extractos funcionales

**Dra. María Inés Isla** (INBIOFIV-CONICET-FCN e INML-UNT) – Argentina – Presencial

**13:15 – 15:00 h** *Receso Almuerzo*

**15:00 – 16:15 h** Bebidas fermentadas funcionales

**Dr. Sebastián Torres** (INBIOFIV-CONICET-FCN e INML-UNT) – Argentina – Presencial

**16:15 – 16:45 h** *Coffee Break*

**16:45 h – 18:00 h** Harinas funcionales

**Dra. Catiana Zampini** (INBIOFIV-CONICET-FCN e INML-UNT) – Argentina – Presencial

#### **VIERNES 24/10**

### **Módulo IV: ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y SALUD (continuación)**

**9:00 – 10:15 h** - Subproductos de agroindustrias como fuente de compuestos bioactivos con propiedades multifuncionales

**Dra. María Rosa Alberto** - (UNT-INBIOFAL-CONICET) – Argentina – Presencial

**10:15 – 11:30 h** Empleo de arabinosilanos de trigo y maíz para la formulación de alimentos sinbióticos.

**Dra. Malena Moiraghi** (ICYTAC- CONICET-UNC)] – Argentina – Virtual

**11:30 – 12:00 h** *Coffee Break*

**12:00 - 13:15 h** Yacón: un alimento ancestral como base para el desarrollo de alimentos funcionales

**Dr. Emanuel Fabersani Marrades** (FAZyV, LACALAC- UNT- CONICET) – Argentina – Presencial

**13:15 h – 14:30 h** *Receso Almuerzo*

### **Módulo V: EXPERIENCIA DE EMPRESAS BIOTECNOLÓGICAS PARA LA INCORPORACIÓN DE PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y FUNCIONALES DE ALTO VALOR AÑADIDO EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. LEGISLACIÓN VIGENTE**

**14:30 h – 15:30 h** Startup M4Life

**Dr. Adler Conrado** (INSIBIO-CONICET-UNT) – Argentina - Presencial

**15:30 h – 16:45h** Aprovechamiento de residuos agroindustriales mediante estrategias de estrés abiótico: innovación para una economía circular y salud integral.

**Dr. Velázquez Daniel Jacobo** (Escuela de Ingeniería y Ciencias -Tecnológico de Monterrey) – México - Virtual

**16:45 h – 17:00 h** *Coffee Break*

**17:00 h – 19:00 h** Tendencias en regulación de subproductos agroalimentarios en el marco del Desarrollo Sostenible. Análisis de casos

**De Nicola, Matías** (ISALUD) - Argentina. Virtual

**SÁBADO 25/10: Evaluaciones 9:00-13:00**