

Hora Local	Seminario Internacional: "Granos iberoamericanos y su relevancia para la industria alimentaria".	
8,30 h	<p align="center"> Dra. Claudia Monika HAROS. DIRECTORA Proyecto CYTED Lic. María Cecilia LLAYER. DECANA de la Facultad de Ciencias de la Nutrición - UMaza Dra. Ing. Magalí E. CARRO PÉREZ. VICEDECANA de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales - UNC </p>	
	Disertante	Tema
8,40 h	Emiliano KAKISU (UNLa- CONICET – Argentina)	Granos andinos en el desarrollo de productos alimenticios innovadores de alto valor nutricional: experiencias, desafíos y perspectivas
9,05 h	Claudia Monika HAROS (IATA – España)	Desarrollo de galletas con alto valor nutricional por reemplazo de ingredientes críticos por co-productos de quinoa y chíá
9,30 h	Lorena SCIARINI (UNC – CONICET – Argentina)	La harina de quínoa mejora el perfil tecnológico y nutricional de panes libres de gluten
9,55 h	Mabel TOMAS (CIDCA – CONICET – Argentina)	Una visión de la chíá y de la potencialidad de sus subproductos.
10,20 h	Norma SAMMAN (UNJu – Argentina)	Importancia de granos andinos en la prevención de enfermedades. Desarrollo de productos saludables.
10,45 h	Edgardo CALANDRI (UNC – Argentina)	Subproductos del grano de quinoa. Obtención y posibles usos
11,10 h	Maira RUBI SEGURA Campos (UADY – México)	Potencial antidiabético de péptidos derivados de <i>Amaranthus spp.</i> , <i>Chenopodium quinoa</i> y <i>Salvia hispánica</i>
11,35 – 11,45 h	Intervalo	
11,50 h	Pablo MEZZATESTA. (UMaza – Argentina)	Identificación de componentes con acción benéfica para la salud
12,15 h	Ma. Gabriela BORDÓN - Agustín GONZÁLEZ (UNC – Argentina)	Alternativas tecnológicas para la estabilización y conservación del aceite de chíá (<i>Salvia hispánica</i> L.) mediante microencapsulación
12,40 h	María del Carmen MILLÁN-LINARES (Universidad de Sevilla)	Alimentación circular para un envejecimiento saludable a través de la obtención de nuevos ingredientes tecnofuncionales a partir de hidrolizados proteicos vegetales
13,05 h	Pablo D. RIBOTTA (CONICET – UNC – Argentina)	Proceso de diseño, obtención y escalado de un alimento tipo <i>snack</i> con alto contenido de proteínas, ácidos grasos esenciales y fibras
13,30 h	Florencia GRASSO (UNC – Argentina)	Diseñar y dimensionar equipos de molienda adaptados a granos no convencionales
13,55 h	Loreto MUÑOZ (Universidad Central de Chile)	Nuevas fuentes de fibra dietética y sus beneficios a la salud
14:20 h	Cierre	