



## INSCRIPCIONES:

### Simposio

Categorías	hasta 30/07	hasta 23/09	en la sede
Profesionales	US\$ 80	US\$ 100	US\$ 120
Estudiantes*	US\$ 40	US\$ 50	US\$ 60

### Curso

Categorías	hasta 30/07	hasta 23/09	en la sede
Profesionales	US\$ 80	US\$ 100	US\$ 120
Estudiantes*	US\$ 40	US\$ 50	US\$ 60

La inscripción incluye: carpeta, traducción inglés-español, refrigerios y cóctel de clausura.

\* Estudiantes activos que cursen estudios de grado o posgrado en carreras afines a la ciencia y tecnología de alimentos, con documento (carta de Facultad o Escuela, recibo de matrícula, etc) que lo acredite como tal.



## HOTELERIA SUGERIDA

### HOTEL COTTAGE \*\*\*\*

(Carrasco - a 5 min. de la sede) - (Incluye desayuno)  
U\$S 48 Hab. Single/Doble

### REGENCY SUITES \*\*\*\*

(Carrasco - a 5 min. de la sede) - (Incluye desayuno)  
U\$S 90 Hab. Single/Doble

### BEST WESTERN PEDRO FIGARI \*\*\*\*

(Carrasco - a 5 min. de la sede) - (Incluye desayuno)  
U\$S 60 Hab. Standar Single/Doble  
U\$S 70 Hab. Ejecutiva Single/Doble

### SHERATON \*\*\*\*\*

(Pocitos - a 20 Min. de la Sede) - (Incluye desayuno)  
US\$ 80 Hab. single  
US\$ 90 Hab. Doble

### HOTEL 3 CRUCES \*\*\*

(Frente a Shopping Center 3 Cruces) - (Incluye desayuno)  
USD 30 Hab. single  
USD 35 Hab. Doble

### HOTEL LANCASTER

(Plaza de Cagancha 1334) (incluye desayuno)  
US\$ 15 Hab. single  
US\$ 25 Hab. Doble  
US\$ 35 Hab. Triple

Informes e Inscripciones:

Congresos & Reuniones

Cerrito 307 - C.P.: 11.000

Tel: (598 2) 9160900 - Fax: (598 2) 9168902

E-mail: [innova@congresos-rohr.com](mailto:innova@congresos-rohr.com)

[www.congresos-rohr.com/innova2005](http://www.congresos-rohr.com/innova2005)



# innova 2005<sup>®</sup>

Segundo Simposio Internacional de  
Innovación y Desarrollo de Alimentos



28, 29 y 30 de setiembre

## LATU

(Laboratorio Tecnológico del Uruguay)

Av. Italia 6201

Montevideo, Uruguay

Apoyan:



# Segundo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

## MIÉRCOLES 28 DE SETIEMBRE

- 9:00 9:50 Inauguración**
- 9:50 10:40 Dra. Margaret Lawson**, Presidente de IFT 2005-2006, USA  
"Fronteras invisibles en el Nuevo Mundo: El impacto de la globalización en la comida"
- 10:40 11:20 Coffee Break**
- 11:20 12:10 Dr. Esteban Carmuega**, Consultor Científico del Grupo Danone, Argentina  
"Alimentos funcionales, hacia una nutrición basada en la evidencia"
- 12:10 13:00 Dr. Jaime Amaya**, Universidade Estadual de Campinas, Brasil  
"Contribución de la ciencia nutricional al desarrollo de nuevos productos"
- 13:00 14:30 Almuerzo libre**
- 14:30 15:20 Dr. Jorge Welt**, Universidad de las Américas, México  
"Nuevas tendencias en la liofilización de alimentos"
- 15:20 16:10 Dra. María Soledad Tapia**, Universidad Central de Venezuela  
"Uso de múltiples métodos de intervención o tecnologías de obstáculos para el control microbiano en la conservación de alimentos"
- 16:10 16:40 Coffee break**
- 16:40 17:30 M. Sc. Alejandro Ariosti**, Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Argentina  
"Envases plásticos alimentarios: tendencias e innovaciones en tecnologías y materiales"
- 17:30 18:20 Ing. Ricardo Dunogent**, Instituto Argentino del Envase  
"Envases y tecnologías de innovación en alimentos y bebidas"
- 18:20 19:20 Mesa redonda 1: Procesos biotecnológicos en tecnología de alimentos**
- Dr. Carlos Azambuja**, Genia, Uruguay  
"Trazabilidad en la industria cárnica, terneza y marmolados"
- Lic. Ana López**, LATU  
"Caracterización molecular de cultivares de soja mediante microsátélites"
- Lic. Fabiana Rey**, LATU  
"Sistemas fúngicos como reactores productivos"
- Dra. Mary Lopretti**, LATU  
"Obtención de estatinas fúngicas con efecto hipocolesterolemico"

## JUEVES 29 DE SETIEMBRE

- 9:00 9:50 Ing. Agr. Gustavo Brito**, Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, Uruguay  
"Diferenciación y valorización de las carnes bovinas y ovinas del Uruguay a partir de su caracterización nutricional y su influencia en la salud humana y la conservación del producto"
- 9:50 10:40 Dr. Gary Fulcher**, University of Manitoba, Canadá  
"Bioquímica de granos integrales: el reto para los procesadores y nutricionistas"
- 10:40 11:20 Coffee break**
- 11:20 12:10 Dr. Jorge Welti**, Universidad de las Américas, México  
"Métodos, criterios y modelación para la selección de películas plásticas en atmósferas modificadas"
- 12:10 13:00 Dra. Olga Martín**, Universidad de Lleida, España  
"Calidad de fruta fresca cortada y utilización de películas comestibles"
- 13:00 14:30 Almuerzo libre**
- 14:30 15:20 Dr. Gustavo González**, Facultad de Agronomía e INAVI, Uruguay  
"Técnicas tradicionales y procesos innovadores en enología: aspectos tecnológicos relacionados con la composición polifenólica de los vinos"
- 15:20 16:10 Dra. Diane Birt**, Iowa State University, USA  
"Polifenoles y la prevención del cáncer"
- 16:10 16:40 Coffee break**
- 16:40 17:30 Master María José Crosa**, LATU  
"Desarrollo de una línea de salado de quesos por impregnación al vacío para una PYME láctea"
- 17:30 18:20 Dra. Pilar Cano**, Instituto del Frío, España  
"Nuevas tecnologías de procesamiento de alimentos vegetales. Efecto sobre su potencial saludable"
- 18:20 19:20 Mesa redonda 2: Rol e importancia de las asociaciones de profesionales de ciencia y tecnología de los alimentos**
- Dra. Margaret Lawson**, (IFT), USA  
**Dr. Gustavo Barbosa-Cánovas**, (IUFoST)  
**Dra. Olga Martín**, (EFFoST)  
**Dra. Cristina López**, (SUCTAL)  
**M.Sc. Gisela Kopper**, (ALACCTA)

## VIERNES 30 DE SETIEMBRE

- 9:00 9:50 Dr. Gustavo Barbosa-Cánovas**, Washington State University, USA  
"Avances en deshidratación, enlatado y congelado de alimentos"
- 9:50 -10:40 Dra. Diane Birt**, Iowa State University, USA  
"Alimentos funcionales y suplementos nutricionales"
- 10:40 11:20 Coffee Break**
- 11:20 12:10 Dra. Delia Rodríguez**, Universidade Estadual de Campinas, Brasil  
"Herramientas químicas para el desarrollo de nuevos productos"
- 12:10 13:00 M. Sc. Adri Bester**, London Bank State University, Reino Unido  
"Hidrocoloides nutricionalmente funcionales"
- 13:00 14:30 Almuerzo libre**
- 14:30 15:20 Lic. Patricia Narvaiz**, Comisión Nacional de Energía Atómica, Argentina  
"Irradiación de alimentos para personas inmunocomprometidas"
- 15:20 16:10 Dr. Amauri Rosenthal**, EMBRAPA, Brasil  
"Procesamiento de alimentos por altas presiones: consideraciones sobre seguridad, calidad, costos y consumidores"
- 16:10 16:40 Coffee break**
- 16:40 17:30 Dr. Adrián Saporiti**, SAPORITI, Argentina  
"Alimentos funcionales: de la idea al producto"
- 17:30 18:20 Dr. Jean Claude Cheftel**, Universidad de Montpellier, Francia  
"El rotulado nutricional de alimentos en la Unión Europea"
- 18:30 Coctail de clausura**

## CURSO POST -SIMPOSIO

Será realizado en las instalaciones del LATU desde el 3 hasta el 7 de octubre y estará dictado por el **Dr. Jaime Amaya** de la Universidad de Campinas, Brasil. Será un curso de 20 horas, dictado entre las 17 y las 21 horas. Los temas que abarcará el curso serán:

- ▶ Introducción a los alimentos funcionales y sustancias bioactivas
- ▶ Carotenoides
- ▶ Flavonoides
- ▶ Probióticos
- ▶ Fibras / prebióticos
- ▶ Glucosinolatos
- ▶ Fitatos
- ▶ CLAs
- ▶ Proteínas y péptidos
- ▶ Compuestos polifenólicos
- ▶ Misceláneos (hongos, cebolla, ajo...)
- ▶ Compuestos fenólicos en té y vinos

## COMITÉ CIENTÍFICO

- ▶ Dra. Patricia Lema de la Universidad de la República
- ▶ Dr. Gustavo Barbosa-Cánovas de Washington State University
- ▶ Mag. Carlos Silvera de la Universidad Católica del Uruguay
- ▶ Dr. Daniel Vázquez del Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria
- ▶ M.Sc. Gisela Kopper de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
- ▶ M.Sc. Rosa Márquez del Laboratorio Tecnológico del Uruguay



**RODA** Generadores de Ozono  
Áreas Limpias - Aguas Puras

AIRE ACONDICIONADO REFRIGERACION VENTILACION

Talcahuano 3373 Tel: 480 0707

Life TILSE BI 3