

## Cursos pre-Simposio

### “Innovación en leches fermentadas”

#### Programa:

#### Lunes 28 de setiembre

8:00 a 8:45	Acreditaciones
8:45 a 9:00	Presentación del curso y del programa
9:00 a 10:15	Procedimientos fundamentales del proceso (Miguel Lombardo CHR HANSEN, Argentina) milk break
10:15 a 10:45	Nuevos cultivos texturizantes (CHR HANSEN, Argentina)
10:45 a 12:00	Videoconferencia: Determinación de propiedades de textura en leches fermentadas (Raquel Baixauli Muñoz, Centro Tecnológico Lácteo de Galicia, España)
12:00 a 13:15	almuerzo libre
13:15 a 14:30	Enumeración de bacterias probióticas en leches fermentadas y mantenimiento de la funcionalidad entre la producción y el consumo (Gabriel Vinderola, Universidad Nacional del Litoral, Argentina)
14:30 a 15:45	Probióticos y respuestas del huésped: enfoques integrativos para incrementar la predictibilidad de los test in Vitro (Gianfranco Grompone, DANONE, Francia) milk break
15:45 a 16:15	Probióticos para huéspedes inmunocomprometidos: un nuevo desafío (Susana Alvarez, CERELA, Argentina)
16:15 a 17:30	Clausura del curso

#### Martes 29 de setiembre

9:00 a 10:15	Novedades en probióticos (CHR HANSEN, Argentina)
10:15 a 10:45	Yogur probiótico: estrechando vínculos entre ciencia y sociedad (Susana Alvarez, CERELA, Argentina)
10:45 a 12:00	Videoconferencia: Influencia de las tecnologías del tratamiento de la leche sobre las características y evolución de las leches fermentadas (Buenaventura Güamis, Universidad Autónoma de Barcelona, España)
12:00 a 13:15	almuerzo libre
13:15 a 14:30	Propiedades e interacciones con hidrocoloides (CHR HANSEN, Argentina)
14:30 a 15:45	Probióticos para huéspedes inmunocomprometidos: un nuevo desafío (Susana Alvarez, CERELA, Argentina)
15:45 a 16:15	almuerzo libre
16:15 a 17:30	Probióticos para huéspedes inmunocomprometidos: un nuevo desafío (Susana Alvarez, CERELA, Argentina)
17:30 a 17:45	Clausura del curso

### “Métodos para medir la aceptabilidad del consumidor: últimos avances”

**Docente a cargo:** Guillermo Hough, Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria, Argentina

**Fecha y horario:** martes 29 de setiembre, de 9.00 a 17.30 horas

**Lugar:** Sala Verde, 1er piso, LATU

**Acreditaciones:** martes 29 de setiembre de 8:00 a 9:00 horas

#### Programa:

Aceptabilidad global y aceptabilidad sensorial  
Cuestionarios, escalas y contextos  
Investigación cualitativa a través de grupos de discusión enfocada (Focus Group)  
Método de la grilla  
Cuán apropiado  
Métodos de conjuntos para investigar combinaciones de promesas al consumidor



# innova 2009<sup>®</sup>

*Alimentos para el Bienestar*

30 de Setiembre, 1 y 2 de Octubre - Uruguay

#### APOYAN



#### AUSPICIAN



LABORATORIO TECNOLÓGICO  
DEL URUGUAY



# innova 2009<sup>®</sup>

Cuarto Simposio Internacional de  
Innovación y Desarrollo de Alimentos

*Alimentos para el Bienestar*

30 de Setiembre, 1 y 2 de Octubre - Uruguay



LABORATORIO TECNOLÓGICO  
DEL URUGUAY

# Programa

## Miércoles 30 de setiembre Nuevas tendencias de consumo

- 8:00 – 8:30** Acreditaciones  
**8:30 – 8:45** Acto inaugural  
**8:45 – 9:15** Conferencia inaugural: La Agencia y sus programas de innovación  
*Alejandra Mujica*  
*Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay*  
**9:15 – 10:00** ¿Por qué nos gustan los alimentos no saludables?  
*Zata Vickers*  
*University of Minnesota, USA*  
**10:00 – 10:45** Jamones curados diferenciados por su aporte en ácidos grasos monoinsaturados y omega 3  
*Ana Echenique*  
*Proyecto Granja La Familia / LATU / INIA, Uruguay*  
**10:45 – 11:15** coffee break  
**11:15 – 12:00** Cómo influye la calidad de la malta sobre las propiedades sensoriales de la cerveza  
*Michael Edney*  
*Canadian Grain Commission, Canadá*  
**12:00 – 12:45** Consumo de hierbas aromáticas frescas  
*Ana Curutchet*  
*Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay*  
**12:45 – 14:30** almuerzo libre  
**14:30 – 15:15** Experiencias en el desarrollo de productos para poblaciones vulnerables  
*Elba Sangronis*  
*Universidad Simón Bolívar, Venezuela*  
**15:15 – 16:00** Una nueva mirada a las pruebas hedónicas y de preferencia  
*Adriana Gámbaro*  
*Universidad de la República, Uruguay*  
**16:00 – 16:30** coffee break  
**16:30 – 17:15** Expectativa del consumidor: efecto de la marca y la promesa nutricional sobre la aceptabilidad  
*Guillermo Hough*  
*Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria, Argentina*  
**17:15 – 18:00** El cerebro humano, herramienta clave en el análisis sensorial de alimentos  
*David Sepúlveda*  
*Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, México*

## Jueves 1 de octubre Tecnologías e ingredientes

- 8:30 – 9:15** Alimentos e ingredientes procesados por alta presión de homogeneización: inocuidad, aspectos funcionales y nutricionales  
*Tomás López*  
*Universidad Autónoma de Barcelona, España*  
**9:15 – 10:00** Innovación en alimentos: fortificación mineral y sus aplicaciones  
*Leandro Marando*  
*Harmony Ingredients Solutions S.A., Argentina*  
**10:00 – 10:30** coffee break (gentileza de DUEY S.A.)  
**10:30 – 11:15** Información nutricional complementaria en los alimentos: una perspectiva global  
*Jerzy Zawitowski*  
*University of British Columbia, Canadá*  
**11:15 – 12:00** El uso de la transglutaminasa en la industria alimentaria  
*Marcos Almeida*  
*Ajinomoto, Brasil*  
**12:00 – 12:45** Edulcorantes: ¿necesarios? ¿indispensables? ¿oportunos?  
*Teresa Blanco*  
*Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Perú*  
**12:45 – 14:30** almuerzo libre  
**14:30 – 15:15** Propiedades fisiológicas de péptidos y proteínas de Amarantho  
*María Cristina Añón*  
*Universidad de La Plata, Argentina*  
**15:15 – 16:00** Proteómica: ¿una herramienta o una utopía?  
*Blanca Gómez*  
*Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay*  
**16:00 – 16:30** coffee break  
**16:30 – 17:15** Impacto del proceso de microfiltración tangencial sobre los compuestos antioxidantes en jugos de fruta  
*Sonia Cozzano*  
*Universidad Católica del Uruguay, Uruguay*  
**17:15 – 18:00** Procesamiento de jugos de frutas por membranas semipermeables  
*Beatriz Castro*  
*Universidad de la República, Uruguay*

## Viernes 2 de octubre Nutrición y bienestar

- 8:30 – 9:15** Alimentos funcionales en el siglo 21 – El cumplimiento de la promesa  
*Geoffrey Smithers*  
Consultor para la industria alimentaria, Australia  
**9:15 – 10:00** Innovación en alimentos funcionales: desafíos técnicos y regulatorios  
*María Rosa Rabanal*  
*Kraft Foods Argentina*  
**10:00 – 10:30** coffee break  
**10:30 – 11:15** Videoconferencia:  
Diseño y producción de alimentos funcionales  
*Buenaventura Güamis*  
*Universidad Autónoma de Barcelona, España*  
**11:15 – 12:30** Mesa Redonda: Alimentos para el bienestar en Uruguay  
Coordina: *Raquel Ramilo*, Ministerio de Salud Pública  
- Problemas nutricionales en Uruguay  
*María Curutchet*, *Escuela de Nutrición y Dietética*, UdelaR  
- ¿Los alimentos que consumimos contribuyen al bienestar?  
*Carolina de León*, Maestría en Nutrición, UCU  
- Participación de la industria  
*Rosana Martínez*, Licenciatura en Nutrición, UCU  
**12:30 – 14:30** almuerzo libre  
**14:30 – 15:15** Nuevas tendencias en el desarrollo y consumo de alimentos  
*Luciana Lasús*  
*Nestlé*, Uruguay  
**15:15 – 16:00** Alimentos probióticos: presente y futuro  
*Jorge Reinheimer*  
*Universidad Nacional del Litoral, Argentina*  
**16:00 – 16:30** coffee break  
**16:30 – 17:15** Obesidad global: ¿a quién culpar?  
*Mary Schmid*  
*National Food and Nutrition Commission, USA*  
**17:15 – 17:45** Conferencia de cierre: Sombras en la alimentación uruguaya: los alimentos fritos y los alimentos con grasas trans  
*María Antonia Grompone*  
*Universidad de la República, Uruguay*  
**17:45 – 18:00** Entrega de premios a trabajos científicos  
**18:00** cocktail de clausura

## Comité Científico

**Dra. Patricia Lema**  
Universidad de la República

**M.Sc. Carlos Silvera**  
Universidad Católica del Uruguay

**Dr. Gustavo Barbosa-Cánovas**  
Washington State University

**M.Sc. Gisela Kopper**  
Universidad EARTH

**Dr. Daniel Vázquez**  
Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria

**M.Sc. Rosa Márquez**  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay



## Informes e inscripciones

LATU

Avda. Italia 6201

Tel. 598-2-6013724 int 1363

innova@latu.org.uy