



En el marco de la Red Iberoamericana de Investigadores de la AUIP  
“Herramientas para una Economía Circular en Procesos Agroindustriales”  
tendrán lugar las

PRIMERAS

JORNADAS IBEROAMERICANAS

SOBRE

HERRAMIENTAS PARA UNA

ECONOMÍA CIRCULAR

EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES



Septiembre  
2021



PRIMERAS

JORNADAS IBEROAMERICANAS

SOBRE

HERRAMIENTAS PARA UNA  
ECONOMÍA CIRCULAR

EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES

**Módulo 1 9.30 a 10.15 *Desarrollo sostenible, seguridad alimentaria y economía circular.***

| Moderadora: Dra. Ana Mercedes Pérez Carvajal Universidad de Costa Rica |

Colabora: Lic. Gastón Maraulo, ITAPROQ, Argentina

- **Presentación de la Red como espacio para abordar la economía circular desde la ciencia e ingeniería de alimentos hacia la interdisciplina.** Pilar Buera. ITAPROQ-UBA-CONICET, Argentina
- **Hacia una producción circular.** Santiago Romar. Kolibri S.A., Argentina
- **Reducción del uso de los plásticos derivados del petróleo altamente contaminantes, dentro del concepto de la economía circular.** Amparo Chiralt-Boix y Chelo González. Universidad Politécnica de Valencia, España.

**10.15 a 10.30 Receso****10.30 a 11.15 Continuación del Módulo 1**

- **Estrategias de economía circular para la sustitución de plásticos de un solo uso en empresas de alimentos.** Ana María Quirós Blanco y Laura Murillo González. Carrera de Ingeniería de Alimentos. Sede Regional de Guanacaste. Universidad de Costa Rica.
- **Seguridad Alimentaria desde el concepto de gastronomía social.** Juan Pablo Cortes Jaramillo. Estudiante de Semillero de Investigación BIOALI, UDEA. Medellín, Colombia.
- **Estrategias para la seguridad y soberanía alimentaria.** Ing. Luisa Monsalve. Grupo-Semillero de Investigación BIOALI, UDEA. Medellín, Colombia

**11.15 a 11.30 Receso****Módulo 2 11.30 a 12.30 *Envases comestibles y películas biodegradables para evitar la pérdida de alimentos***

| Moderador: Oscar Vega-Castro, UdeA, Colombia |

Colabora: Dra. Noelia Fernanda Paz, ITAPROQ, Argentina

- **Uso de residuo agroindustrial de pasta de tomate para el desarrollo de recubrimiento nanoemulsionado que reduzca la partidura en cerezas.** Ricardo Villalobos-Carvajal, Grupo de Investigación de Biopolímeros en Alimentos, Departamento de Ingeniería en Alimentos, Facultad de Ciencia de la Salud y de los Alimentos. Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile.
- **Desarrollo de películas comestibles a partir de proteínas de lactosuero con adición de agentes bioactivos.** Diana María Granda-Restrepo. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.
- **Uso del suero lácteo como estrategia sostenible para incrementar la bioaccesibilidad de empaques y alimentos funcionales.** Katherine Bauer, Marcelo Valle y Ma Ximena Quintanilla Carbajal. Universidad de La Sabana, Bogotá, Colombia
- **Recubrimiento en frutas y verduras para alargar su vida útil.** Dairon Alberto David Úsuga. Grupo BIOALI. – UDEA, Medellín, Colombia.

**Módulo 3 Para cerrar el círculo: Revalorización de subproductos agroindustriales como ingredientes funcionales.**

| Moderadora: Dra. Alejandra Medrano, UDELAR, Uruguay |

Colabora: Lic. Melina Lionello, ITAPROQ, Argentina

**9.30 a 10.00. Olivícolas**

- **Residuos de la industria olivícola para ingredientes de interés alimentario, cosmético y farmacéutico.** Paz Robert-Canales Universidad de Chile, Chile
- **Recuperación de antioxidantes a partir de alperujo empleando métodos amigables con el medio ambiente.** Gastón Maraulo, Florencia Mazzobre y Cristina dos Santos. Universidad de Buenos Aires-ITAPROQ, Argentina

**10.00 a 10.30 Vegetales y frutos**

- **Aprovechamiento de subproductos de industrialización de remolacha: desde la molécula al producto.** Tatiana Aguirre-Calvo y Patricio Santagapita. Universidad de Buenos Aires- CIHIDECAR (CONICET-UBA), Argentina
- **Oportunidades para el aprovechamiento de residuos de frutos rojos.** Rocío Corfield, Maite Gagneten, Diego Archaina, Carolina Schebor. Universidad de Buenos Aires-ITAPROQ, Argentina.
- **Desarrollo de empaques biodegradables activos, bioactivos e inteligentes a partir de frutos de musáceas y tubérculos.** Magda Ivone Pinzón Fandiño, Leidy Tatiana Sanchez Ante, Cristian Camilo Villa Zabala. Grupo de Ciencia y Tecnología de Alimentos-CYTA. Facultad de Ciencias Agroindustriales. Universidad del Quindío. Armenia, Quindío, Colombia

**10.45 a 11.00 Receso**

**11.00 a 11.30 Subproductos de café**

- **Desarrollo de productos alimentarios y cosméticos a partir de la borra de café.** Oscar Vega Grupo BIOALI. UDEA, Medellín, Colombia
- **Subproductos de la industria del café para la industria farmacéutica.** Mirian Pereira Rodarte, Allana Carvalho Silva. Laboratório de Tecnologia e Pesquisa em Alimentos. Faculdade de Farmácia Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF, Brasil

**11.30 a 11.45 Receso**

**11.45 a 12.30 Aplicaciones de suero lácteo**

- **El lactosuero como materia prima para el desarrollo de alimentos sustentables y sostenibles.** Juan Diego Cortez, Facundo Cuffia y Sergio Rozycki. Instituto de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ingeniería Química. Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe, Argentina
- **Quesos untables y postres lácteos a partir de lactosuero.** Sergio Rozycki y Leonardo Calderón. Instituto de Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional del Litoral. Santa Fé, Argentina

**Módulo 4 9.30 a 10.15 Aprovechamiento de recursos no maderables de bosques y montes, para fomentar innovaciones de impacto tecnológico y social.**

| Moderador: Dr. Franco Vasile, UNCAUS, Argentina |

Colabora: Lic. Rocío Corfield, ITAPROQ, Argentina

- **Biodiversidad, dinámica del carbono y conservación de recursos naturales de las tierras bajas.** Daniel Villarroel Segarra. Universidad Católica Boliviana San Pablo - Regional Santa Cruz, Bolivia.
- **Aspectos ecológicos y tecnológicos de las abejas con y sin aguijón.** Dra. Cecilia Romero, UNCAUS, Argentina
- **Manejo del algarrobo en sistemas silvopastoriles: aportes de bienes y servicios.** Mg. Ing. Marcos Atanasio. INTA-Forestales Sáenz Peña, Chaco, Argentina

**10.15 a 10.30 Receso****10.30 a 11.15 continuación del módulo 4**

- **Perspectivas de aprovechamiento de la goma exudada del algarrobo blanco.** Dr. Franco Vasile. UNCAUS, Argentina, Mg. Ing. Lorena Pernochi. INTA-Forestales Sáenz Peña, Chaco, Argentina
- **Planta de molienda de frutos autóctonos del NOA, un camino de construcción conjunta.** Dra. Myriam Villarreal. Facultad de Agronomía y Agroindustrias – UNSE, Argentina.
- **Goma espina corona: un hidrocoloide no convencional como modificador de viscosidad y textura.** Patricia Hilda Risso UNL, UNR, Argentina

**Módulo 5 11.15 a 11.30 Receso****11.30 a 12.15 Subproductos para aplicaciones farmacéuticas y medicinales**

| Moderador: Dr. Luis Alberto Panizzolo, UDELAR, Uruguay |

Colabora: Lic. Giuliana Seling, Becaria MINCYT, Argentina

- **Nuevos conocimientos sobre usos medicinales y propiedades beneficiosas para la salud de los productos de cactus.** Mónica A. Nazareno UNSE, Argentina
- **Obtención de metabolitos de uso farmacéutico o alimentario a partir de plantas mexicanas de interés económico y su caracterización química y funcional.** Antonio Jiménez-Aparicio y Sandra Ávila-Reyes CEPROBI, IPN, México.
- **Los metabolitos secundarios con probables usos farmacéutico y/o alimentarios de berries nativos chilenos: *Aristotelia chilensis*, *Berberis microphila*, *B. darwinii*, y *Ugni molinae*.** Carlos L. Céspedes-Acuña, Grupo de Investigación en Química y Biotecnología de Productos Naturales Bioactivos, Departamento de Ciencias Básicas, Facultad de Ciencias, Universidad del Bío-Bío, Chillan, Chile.
- **Encapsulación de lípidos bioactivos en liposomas: desarrollo de ingredientes funcionales para productos lácteos.** Ayelén Vélez. Instituto de Lactología Industrial. Universidad Nacional del Litoral, Argentina.

Módulo 6 9.30 a 10.15 Valorización de recursos regionales, aguas y suelos. Conservación de la biodiversidad

| Moderadora: Dra. Brenda Camacho, IPN, México |

Colabora: Dra. Tatiana Aguirre-Calvo, CIHIDECAR, Argentina

- **Aprovechamiento de recursos autóctonos subexplotados bajo la mirada del modelo participativo de la quintuple hélice.** Dra. Myriam Villareal. Facultad de Agronomía y Agroindustrias – UNSE, Argentina.
- **Utilización integral de la semilla de sésamo negro (*Sesamum indicum* L.): extracción de aceite y concentrados proteicos con propiedades funcionales.** Cecilia Abirached, Área Química de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, UDELAR, Uruguay.
- **Aprovechamiento integral de agave.** Brenda Camacho-Díaz y Martha Arenas-Ocampo CEPROBI, IPN, México.

10.15 a 10.30 Receso

10.30 a 11.15 Continuación del módulo 6

- **Yacón, un cultivo andino ancestral con potenciales beneficios para su consumo.** María Fernanda Gliemmo, Malena González y Marianela Federik. Universidad de Buenos Aires-ITAPROQ-UBA-CONICET, Argentina.
- **El medio marino como fuente de sustancias con actividad antimicrobiana, antioxidante y/o surfactante.** Carmen A. Campos, Laura I. Schelegueda, Sofía B. Delcarlo y Virginia M. Lara. ITAPROQ-UBA-CONICET, Argentina
- **Mejoramiento de suelos mediante residuos vegetales biofertilizantes y bioestimulantes para la producción hortícola nutricionalmente mejorada.** Édira Castello Branco de Andrade Gonçalves. Laboratorio de Bioactivos, Programa de Pós Graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN). Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Rio de Janeiro, Brasil

Módulo 7 11.15 a 11.30 Receso

11.30 a 12.45. La biotecnología como herramienta esencial de la economía circular

| Moderadora: Dra. Cristina dos Santos-Ferreira FCEN-UBA, Argentina |

Colabora: Dra. Maite Gagnetten, ITAPROQ, Argentina

- **Procesos de separación para aplicación en biotecnología.** Gustavo Fidel Gutiérrez-López. Escuela Nacional de Ciencias Biológicas-IPN, Departamento de Ingeniería Bioquímica, México
- **Antioxidantes, antimicrobianos y enzimas de frutas tropicales silvestres: caracterización químico-biológica y posibles aplicaciones.** Natalia Montellano. Universidad Católica Boliviana San Pablo - Regional Santa Cruz, Bolivia.
- **Valorización de subproductos de soja, utilizando procesos enzimáticos y con bajos requerimientos energéticos.** Marina de Escalada Plá y Noelia Paz ITAPROQ, CONICET-UBA, Argentina.
- **Hidrólisis enzimática de galactomananos como alternativa para ampliar el potencial de gomas de fuentes regionales.** Lorena Pepa, Verónica Busch, Luis Panizzolo, Fernando Ferreira, Pilar Buera -ITAPROQ UBA – CONICET, Argentina; UDELAR, Uruguay; Universidad Nacional de Entre Ríos, Argentina.
- **Formulación de un producto no-lácteo usando un nuevo ingrediente conteniendo probióticos. Caracterización química, física, nutricional y organoléptica.** Carolina E. Genevois; Adriana P. Castellanos Fuentes; Silvia K. Flores; Marina F. de Escalada Pla..ITAPROQ, CONICET-UBA, Universidad Nacional de Entre Ríos, Argentina.

**Módulo 8 Procesos sostenibles y herramientas verdes para optimización y caracterización de materiales.****9.30 a 10.30 Módulo 8a Pretratamientos**

| Moderador: Dr. Ricardo Villalobos-Carvajal, Ubiobio, Chile |

Colaboran: Lics. Lorena Pepa y Guido Rolandelli, ITAPROQ, Argentina

- **Pretratamientos para la mejora del rendimiento de bioetanol de segunda Generación.** Gabriel Salierno<sup>1</sup>, Gustavo Kildegaard<sup>1</sup>, M.del Pilar Balbi<sup>1</sup>, Miryan Cassanello, Miguel Galvagno<sup>2</sup>. 1. Dpto Industrias, FCEyN-UBA e ITAPROQ, CONICET-UBA, Argentina; 2. INMIBO-FCEyN-UBA-CONICET, Argentina
- **Revalorización de los residuos de la industria del aceite de oliva mediante la utilización de métodos novedosos: fluidos supercríticos y ultrasonido.** Ignacio Vieitez, Área Tecnología de Alimentos, Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, UDELAR, Uruguay
- **Perspectivas para el empleo de extracciones amigables con el medio ambiente.** Cristina dos Santos Ferreira. DQO-FCEN- Universidad de Buenos Aires, Argentina

**10.30 a 11.30 Módulo 8b. Procesos**

- **Extrusión para la valorización de alpiste, sorgo, quínoa y mijo en el desarrollo de alimentos innovadores.** Guido Rolandelli UBA-CONICET, Abel Farroni, INTA EEA Pergamino, Argentina, Gustavo Gutiérrez-López IPN-México, Pilar Buera ITPROQ-UBA-CONICET
- **Producción sostenible de helados.** Fabiano Freire-Costa. Universidade Federal de Juiz de Fora/MG – Brasil
- **Carne in vitro como alternativa para reducir el impacto ambiental que tiene la cadena productiva de la carne.** Alejandra Pérez. Estudiante de Semillero de Investigación BIOALI, UDEA, Medellín, Colombia.
- **Obtención de hidrógeno a partir de barros resiuales.** Verónica Martínez<sup>1</sup>, Maria Jose Lavorante<sup>1</sup>, Rodrigo E. Garcia<sup>2</sup>, Miryan Cassanello<sup>3</sup>, Miguel Galvagno<sup>4</sup>. 1. División de Investigación en Energías Renovables (DIDER), Instituto de Investigaciones Científicas y Técnicas para la Defensa (CITEDEF), Argentina; 2. DIIV, Armada Argentina; 3. Dpto Industrias, FCEyN-UBA e ITAPROQ, CONICET-UBA, Argentina; 4. INMIBO-FCEyN-UBA-CONICET, Argentina

**11.30 a 11.45 Receso****11.45 a 12.30 Módulo 8c Herramientas analíticas**

- **Determinación de capacidad antioxidante en alimentos por métodos electroquímicos.** Jorge Hoyos y José Contreras-Calderón. Grupo BIOALI.- UDEA. Medellín, Colombia
- **Microscopía y espectroscopia como herramientas para el entendimiento de la microencapsulación.** Dres. Liliana Alamilla-Beltrán. Escuela Nacional de Ciencias Biológicas-IPN, Departamento de Ingeniería Bioquímica, México.
- **Quimiometría y análisis multivariado aplicados a la caracterización de materiales autóctonos.** Silvio Rodríguez IBBE, CONICET-UBA, Argentina.

**12.30 Conclusiones de cada módulo y Cierre**

| Moderadora: Pilar Buera |



PRIMERAS JORNADAS IBEROAMERICANAS SOBRE

# HERRAMIENTAS PARA UNA ECONOMÍA CIRCULAR



**aup** Asociación  
Universitaria  
Iberoamericana  
de Postgrado

