



auip Asociación
Universitaria
Iberoamericana
de Postgrado

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



SEGUNDAS JORNADAS IBEROAMERICANAS SOBRE

HERRAMIENTAS CLAVE PARA IMPLEMENTAR ECONOMÍAS CIRCULARES EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES

.UBA EXACTAS
Facultad de Ciencias
Exactas y Naturales



AGENCIA
NACIONAL DE PROMOCION
CIENTIFICA Y TECNOLÓGICA

ITAPROQ
CONICET
FCEN-UBA

Octubre 2022

+ información en www.riihec.org

18 al 20 de octubre de 2022

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, UBA.
Edificio cero + infinito
Ciudad Universitaria (CABA, Argentina).





**SEGUNDAS
JORNADAS IBEROAMERICANAS
SOBRE**

**HERRAMIENTAS CLAVE PARA
IMPLEMENTAR ECONOMÍAS CIRCULARES
EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES**

Día 1
18 de Octubre

- **8.30 a 9.30 Acreditación y colocación de pósteres**
- **9.30 a 10.00 Apertura y bienvenida de las Jornadas por la Coordinadora, Pilar Buera y la Vicedecana de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Dra. Valeria Levi.**
- **10.00 a 11.10 Sesión 1. Envases comestibles, películas y materiales biodegradables para aprovechar residuos y evitar la pérdida de alimentos 10.00**

Moderador: Patricio Santagapita

Colaboradores: Miguel Esteban Cardona y Tatiana Aguirre-Calvo

- Ricardo Villalobos-Carvajal Universidad del Bío-Bío, Chile Desarrollo de recubrimientos activos nanoemulsionados para la conservación de productos vegetales.
 - Amparo Chiralt y Chelo González Universidad Politécnica de Valencia, España. Films laminados biodegradables activos para la conservación de alimentos, utilizando fracciones valorizadas de residuos agroalimentarios.
 - Edira Castello Branco Andrade Gonçalves, PPGAN/UNIRIO, Universidad Federal del Estado de Río de Janeiro, Brasil. Desarrollo y caracterización de películas comestibles basadas en residuos de frutas y vegetales.
- **11.10 a 12.00 - café y pósteres**
 - **12.00 a 13.00 Sesión 2. La biotecnología como herramienta esencial de la economía circular**

Moderador: Abel Farroni

Colaboradores: Rocío Corfield y Giuliana Seling

- Valeria Boeris Universidad Nacional de Rosario, Argentina. Coacervación y fermentación microbiana: tratamiento alternativo del suero lácteo aplicable a PyMEs.
 - Melanie Ortuño Rimassa y Natalia Montellano. Universidad Católica Boliviana San Pablo. Regional Santa Cruz, Bolivia. Fermentación en estado sólido utilizando tallos de rosa para recuperar enzima lacasa de *Pleurotus ostreatus*.
- **13.00 a 14.00 Almuerzo**
 - **14.00 a 15.00 Orales – trabajos libres**
 - **15.00 a 15.30 - café y pósteres**
 - **15.30 a 17.30 Sesión 3. Para cerrar el círculo: Revalorización de subproductos agroindustriales.**

Moderadora: Cristina dos Santos-Ferreira

Colaboradores: Melina Lionello y Gastón Maraulo

- Segundo Grimaldo Chávez Quintana Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas (UNTRM) e Instituto de Investigación para el Desarrollo Sustentable de Ceja de Selva (INDES-CES), Chachapoyas, Perú. Aprovechamiento de residuos de café y cacao.
- Cecilia Abirached UDELAR, Uruguay. Posibles aplicaciones para el okara de soja obtenido como residuo del proceso de elaboración de tofu.
- Sergio Rozycki. Universidad Nacional del Litoral, Argentina. Revalorización de lactosuero. Quesos untables y postres lácteos funcionales, a partir de lactosuero.
- Oscar Vega- Castro. Universidad de Antioquia. Colombia. Subproductos de la industria del aguacate: Aplicaciones, retos y oportunidades.

- **9.00 a 10.00 Sesión 4. Conservación de la biodiversidad y el paisaje en la producción de alimentos.**

Moderador: Franco Vasile / Cecilia Abirached

Colaboradores: Lorena Pepa y Rocío Corfield

- Brenda Camacho-Díaz Centro de productos Bióticos-CEPROBI-Instituto Politécnico Nacional- IPN-México. Percepción del empoderamiento de comunidades a través de la reutilización de fibras lignocelulósicas y la conservación de su patrimonio paisajístico.
- Lorena Pernochi Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Presidencia R.S. Peña, Chaco, Argentina. Aprovechamiento de un recurso no maderable de especie nativa para fomentar innovaciones de impacto tecnológico.

- **10.00 a 11.00 café**

- **11.00 a 13.00 orales trabajos libres**

- **13.00 a 14.00 Almuerzo**

- **14.00 a 15.00 Sesión 5. Manejo y conservación de aguas y suelos**

Moderador: Ricardo Villalobos

Colaboradores: Tatiana Aguirre-Calvo y Melina Lionello

- Ana García/Santiago Fleite Facultad de Agronomía- Universidad de Buenos Aires (UBA), Argentina. Desafíos y oportunidades en el manejo de efluentes de feedlots hacia una economía circular.
- Irina Izaguirre. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales (FCEN) - UBA. Argentina Problemáticas de la eutrofización en cuerpos de agua continentales (lagunas y arroyos) y estrategias para su mitigación.

- **15.00 a 15.30 Intervalo – café**

- **15.30 a 17.30 Sesión 6. Procesos sostenibles e industria 4.0 para el desarrollo**

Moderadora: Florencia Mazzobre

Colaboradores: Rocío Corfield y Giuliana Seling

- Miryan Cassanello (FCEN-UBA, Argentina) y Santiago Fleite (FA-UBA, Argentina). Aplicaciones de la cavitación hidrodinámica para el tratamiento de desechos y el agregado de valor a subproductos.
- Nahuel Olaiz (FCEN-UBA, Argentina) Pulsos eléctricos para mejorar la eficiencia de extracción de biomoléculas.
- Fabiano Freire-Costa. Universidade Federal de Juiz de Fora/MG, Brasil: Helados sostenibles: una tendencia para los próximos años.
- Juan Carlos Mollo Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Argentina. La cuarta revolución industrial: aplicaciones en la industria e implementación en economías circulares en procesos agroindustriales.
- Ileana Maricruz Bermúdez-Serrano. Universidad de Costa Rica. Los insectos comestibles: una alternativa para desarrollar cadenas agroalimentarias sostenibles

Día 3

20 de Octubre

- **9.00 a 10.00 Sesión 7. Huellas ambientales y economía azul.**

Moderadora: Carolina Schebor

Colaboradores: Tatiana Aguirre y Silvio Rodríguez

- Santiago Romar. Kolibrí, Argentina. Hacia una producción circular.
- Lucas Becerra Universidad Nacional de Quilmes, Argentina. Estrategias de cambio tecnológico y economía circular "desde abajo": agua para el desarrollo.

- **10.00 a 11.00 café y pósteres**

- **11-00 a 12.00 Sesión 7 (continuación)**

- Noemí Zaritzky Universidad Nacional de La Plata- CIDCA, Argentina. Quitosano, un biopolímero obtenido a partir de residuos de la industria pesquera con aplicaciones en el tratamiento de aguas.
- Mariano Minaglia. Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Concepción del Uruguay, Argentina. Huellas ambientales: Análisis del ciclo de vida de un producto como herramienta de estimación para abordar estrategias de economía circular.

- **12.00 a 13.00 orales- trabajos libres –**

- **13.00 a 14.00 Almuerzo**

- **14.00 a 15.00 Sesión 8. Valorización de recursos regionales y soberanía alimentaria.**

Moderador: Pilar Buera/Brenda Camacho

Colaboradores: Miguel Cardona y Melina Lionello

- Natalia Sosa. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Entre Ríos-Universidad de Entre Ríos CONICET-UNER, Argentina. Contribuciones al desarrollo sostenible a través de la valorización de frutos nativos. El caso de Butia yatay para alimentos e ingredientes en la Provincia de Entre Ríos, Argentina
- Sandra Victoria Ávila Reyes CEPROBI-IPN- México. Aprovechamiento integral de agave.

- **15.00 a 15.30 – café y pósteres**

- **15.30 a 16.30 Sesión 8. (continuación)**

- Abel Farroni Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria EEA Pergamino, Argentina. Procesos de extrusión para favorecer el aprovechamiento de recursos y fortalecer la soberanía alimentaria.
- Martín Piaggio. Municipalidad de Gualeguaychú, Entre Ríos, Argentina. De la agroindustria extractivista a la senda del desarrollo local sostenible, el modelo PASSS y otras experiencias.

- **16.30 a 17.30 Conclusiones y cierre**

Coordinadores de las sesiones. Mesa redonda

Moderadora: Pilar Buera

Colaboradores: Lorena Pepa y Melina Lionello

SEGUNDAS JORNADAS IBEROAMERICANAS
SOBRE
HERRAMIENTAS CLAVE PARA
IMPLEMENTAR ECONOMÍAS CIRCULARES
EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES

