

	#	SEC	Titulo	Autores		HORA
18 OCTUBRE (14 a 15 hs)	20	1	Evaluación de residuos forestales en bosques de caldén intervenidos para su aprovechamiento en un marco circular. La Pampa, Argentina.	Alvarez Redondo M; Ferro Moreno; López G.; Suárez, C.	Oral pres.	14:00
	16	3	Optimización del procesamiento a escala piloto de manzanas de descarte. Calidad fisicoquímica y microbiológica del jugo estabilizado mediante el uso de luz UV-C.	Casco MA, Schenk M, Ferrario M, Schelegueda L, Sevilla J, Campos, Guerrero S.	Oral pres.	14:15
	17	4	Evaluación de la actividad antimicrobiana de películas comestibles a base de almidón de mandioca y proteínas conteniendo nisina	Yanina Izzi, Rosa Jagus , Lia Gerschenson , Carolina Ollé	Oral pres.	14:30
	40	5	Residuos agroindustriales como materia prima para tratamiento de efluentes	M. Natalia Piol, Jorge P. de Celis, Andrea B. Saralegui, Susana P. Boeykens	Oral pres.	14:45
	2	3	Influencia del tipo de fortificante férrico sobre los atributos físico-químicos, sensoriales y aceptabilidad de pastas lácteas untables a partir de lactosuero	Cortez-Latorre, J.D., Leurino, L., Rodriguez, M.S., Bejarano, B., Cuffia., F., Rozycki, S.D.	Oral a dist.	15:00
	12	3	Características da microcápsula de óleo essencial extraído de resíduos da guavira (<i>Campomanesia adamantium</i>)	Márcia Crestani Bin, Loyz Sousa Assis, Dênia Mendes de Sousa Valladão, Eliana Janet Sanjinez Argandoña	Oral a dist.	15:10
19 OCTUBRE (11 a 13 hs)	28	2	Síntesis de carbón activado a partir de un residuo agroindustrial renovable	Jorge Pellegrini y Jorge Pablo de Celis	Oral pres.	11:00
	32	5	Diversos Biomateriales a partir del Bambú Argentino	Nancy Lis Garcia, Carlos A. Rodriguez, Mirta Fascio & Norma D'Accorso.	Oral pres.	11:15
	25	3	Revalorización de residuos agroindustriales de café: Obtención de compuestos con actividad antioxidante	Vázquez Núñez, M. A., Aguilar Zárate, P., Reyes Munguía, A., Carranza Álvarez, C., Michel, M. R.	Oral a dist.	11:30
	14	1	Aportes biocirculares para el entramado ganadero cárnico bovino de La Pampa, Argentina	Mg. Gonzalez, Rocio Lujan ; Dr. Ferro Moreno, Santiago; Lic. Perez, Santiago Agustín ; Dr. Mariano, Roberto Carlos.	Oral a dist.	11:40
	13	3	Estabilidad de emulsiones o/w preparadas con concentrados de salvado de arroz desgrasado	Bonifacino C, Panizzolo L.A, Palazolo G.G, Medrano A, Abirached C.	Oral a dist.	11:50
	15	3	Ensilados a partir de residuos agroindustriales fermentados con bacterias lácticas seleccionadas del medio marino chubutense	Sosa F.M, Parada R.B., Marguet E.R y Vallejo M.	Oral a dist.	12:00
	31	3	Aceite esencial extraído de residuos de frutas de campomanesia sp: composición química del aceite esencial puro y del aceite microencapsulado	Assis, L.A; Bin, M. C; Cardoso, C.A.L ; Argandoña, E.J.S	Oral a dist.	12:10
	7	2	Caracterización sensorial, nutricional y biológica del fruto tropical allagoptera leucocalyx motacuchí	Camacho Ayelen J. Montellano Natalia	Oral a dist.	12:20
44	5	Evaluación de las características fisicoquímicas, térmicas y estructurales de harina de chontaduro (<i>Bactris gasipaes</i>) mediante secado por microondas.	Amaya-Velez Y., Agudelo-Laverde LM	Oral a dist.	12:30	

		#	SEC	Titulo	Autores		HORA
20 OCTUBRE (12 a 13 hs)	9	8	Produccion sustentable de biomasa de bacterias lacticas para su uso como cultivos iniciadores malolacticos	Natalia S. Brizuela, Naiquen Flores, Marina Navarro, Bárbara Bravo-Ferrada, Carolina Pérez, Liliana Semorile, Danay Valdés La Hens, Emma E. Tymczyszyn	Oral pres.	12:00	
	39	8	Aprovechamiento de desechos de la producción floral con efecto inhibitorio sobre Listeria innocua	Baibuch SY , Schelegueda LI, Malec LS , Campos CA	Oral pres.	12:15	
	22	3	Actividad antioxidante y compuestos fenólicos de infusiones de pulpa de café obtenida por distintos métodos de extracción	Pati Llanina Mori-Culqui , Segundo G. Chavez, Manuel Oliva Cruz	Oral a dist.	12:30	
	1	9	Aprovechamiento de residuos forestales para el desarrollo de paneles sustentables a partir de adhesivos biobasados.	Yuliana Monroy, Sandra Rivero, Ing. Pablo Seré, María Alejandra García	Oral a dist.	12:40	
	45	9	Efecto de la digestión in-vitro sobre el total de compuestos fenólicos y actividad antioxidante del extracto de Zingiber officinale y de su encapsulación liposomal	Palomo-Martínez Eduardo, Leyva-Daniel Diana, Alamilla-Beltrán Liliana, Ibáñez-Hernández Miguel	Oral a dist.	12:50	
	18	3	Determinación del perfil sensorial y selección de un batido de frutas y verduras conteniendo hojas de brócoli y leche vegetal	Zarbo Colombo A, Jagus RJ, Fernandez MV, Agüero MV	video corto para WEB	13:00	
	26	9	Molienda de alta energía como estrategia para la obtención de harina modificada de trigo sarraceno	Falcón M.A., Cuquejo M.S., Coronel M.B., Loubes M.A	video corto para WEB	13:05	
	4	7	Extracción y caracterización de sal sódica de ácido hialurónico a partir del huevo de codorniz para el ámbito cosmético	Melissa Unzueta Schlink	video corto para WEB	13:10	
3	9	Efectividad de la irradiación UV-C para la eliminación de patógenos de interés en un producto vegetal conteniendo subproductos hortícolas	Perez PF, Agüero MV, Jagus RJ, Fernandez MV	video corto para WEB	13:15		