

ALIMENTOS, NUEVOS ESCENARIOS

Tendencias, Tecnologías, Nutrición, Pérdidas y Desperdicios

Programa Jornada Miércoles 7 y Jueves 8 de Octubre de 2020



7 de octubre

9:00 a 9:30 hs Palabras de Apertura por Tecno Fidta, Devora Dorensztein, Ing. Roxana Saravia

Nuevos Escenarios COVID-19	Tendencias	Nutrición
<p>9:31-9:40</p> <p>Apertura de bloque Nuevos Escenarios Covid-19 Mercedes Nimo, Ing. Agrónoma Docente Universitaria.</p>	<p>11:00-11:10</p> <p>Nuevas formas de comercialización de alimentos. Mariana Sánchez Jefe desarrollo de nuevos productos INTI</p>	<p>12:10-12:20</p> <p>Desafíos para fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional en Argentina. Mg.Marcela Leal Directora Carrera de Nutrición de Universidad Maimónides</p>
<p>9:41-10:00</p> <p>Cambios en el comercio internacional de alimentos post COVID-19. Gustavo Idígoras, Presidente CIARA CEC</p>	<p>11:11-11:30</p> <p>Comercio electrónico, logística y estándares para lograr eficiencia. Alejandro Rodríguez Gerente General de GS1 Argentina</p>	<p>Estrategias para cambiar la "Mal Nutrición"</p> <p>12:21-13:00 Modera: Mg. Marcela Leal</p> <p>Invitados: Nutrición por excesos: que alimentos y comportamientos influyen. Mg. Esther Santana Instituto Universitario Dr.Barceló</p> <p>Deficiencia de nutrientes según nivel socioeconómico. Mg.Gabriela Buks Instituto Universitario Dr.Barceló</p>
<p>10:00-10:20</p> <p>Economía y mercados agroalimentarios en la pandemia y post-pandemia. Daniel Lema, Economista Instituto de Investigación en Economía y Prospectiva - INTA</p>	<p>11:30 - 11:40 Break</p> <p>Cambios y nuevos escenarios en comercialización de alimentos</p> <p>11:41-12:10 Modera: Mariana Sánchez</p> <p>Invitados: Aceleración de la transformación del negocio. Marcelo Fullana Jornet Director Grupo Re</p>	
<p>Abastecimiento de alimentos y nuevas tendencias de comercialización y consumos de productos frescos y procesados</p> <p>10:21-11:00 Modera: Mercedes Nimo</p> <p>Una mirada interna en la industria y las cadenas.</p> <p>Invitados: Cadena cárnica. Dardo Chiesa Presidente Mesa de carnes</p> <p>Cadena láctea. Pablo Villano Presidente de Apymel</p> <p>Cadena frutihortícola. Jorge Pazos Presidente CAPAB (Cámara Argentina Productores Arándanos y otros Berries) Consejero Titular CAME</p>	<p>Mesa moderada</p> <p>Comercialización de Quesos online. Alvaro Ugartemendia Gerente General Capilla del Señor S.A. (Lácteos CDS)</p> <p>Demanda de los alimentos orgánicos. Ricardo Parra Fundador y Presidente Las Quinas/Mapo</p>	<p>Mesa moderada</p>
	<p>Fin de la Jornada</p>	

8 de octubre

9:00 hs Palabras de Apertura por Devora Dorensztein, Dr. Sergio Vaudagna, Mg. Marcela Leal

Tecnologías	Pérdidas y desperdicios de alimentos
<p>9:10-9:20</p> <p>Tecnologías emergentes aplicadas en el desarrollo, transformación o preservación de alimentos. Dr. Sergio Vaudagna, Director Instituto Tecnología de Alimentos, CIA, INTA</p>	<p>12:05-12:25</p> <p>Perspectivas e Iniciativas de la Ciencia y la Tecnología para Abordar las Pérdidas y Desperdicio de Alimentos. Dr. Gustavo Polenta, Investigador de INTA, Instituto Tecnología de Alimentos, INTA. Comité coordinador de la Red de Pérdidas y Desperdicios.</p>
<p>Tecnologías Exponenciales</p> <p>9:20-9:50 Modera: Dr. Sergio Vaudagna</p> <p>Invitados: Alimentos sintéticos - carne cultivada. Ing. Sofía Giampaoli, Fundadora/CEO Granja molecular</p> <p>Impresión de Alimentos en 3D. Ing. Agr. Daniel Tawil, Representante en Argentina de Natural Machines</p>	<p>12:25-12:45</p> <p>Pasando de pérdidas a soluciones en América Latina. Sara Granados, Asesora Regional Sistemas Alimentario FAO América Latina y el Caribe</p>
<p>Mesa moderada</p> <p>Tecnologías sustentables para envasado de alimentos</p> <p>9:51-10:20 Modera: Dr. Sergio Vaudagna</p> <p>Invitados: Silvio Colombo Instituto Argentino del Envase Coordinador Área Educación.</p> <p>María Cecilia Lorenzo Investigadora INTI</p> <p>Diego Fernández Director UIMA Packaging Argentina</p>	<p>12:45-13:05</p> <p>Alimentación saludable y sostenible. Recomendaciones 2023 del Parlamento Europeo: From farm to fork /our planet, our future. Mg.Marcela Leal, Directora Carrera de Nutrición de Universidad Maimónides</p>
<p>Tecnologías de Preservación</p> <p>10:21-10:35</p> <p>Tecnologías de Irradiación. Ing. Daniel Peticaro Presidente de ALATI</p> <p>10:35-10:50</p> <p>Aplicación de agua electroactivada para la preservación de alimentos. MSc. Vet Mariana Cap, Investigadora INTA Instituto Tecnología de Alimentos, INTA</p>	<p>13:10-13:40 Almuerzo</p> <p>Programas existentes en Argentina</p> <p>13:40-14:00</p> <p>Programa Nacional Pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA)- MAGyP. Natalia Basso, Responsable PDA-MAGyP</p>
<p>Proteínas a partir de fuentes no tradicionales</p> <p>10:51-11:20 Modera: Mariana Sánchez</p> <p>Invitados: Proteínas vegetales. Gonzalo Segovia, CEO Tomorrow foods</p> <p>Biomasa de microalgas. Mariana Calenda, Fundadora y Directora de INTEAL S.A.S</p> <p>Micoproteínas. Horacio Acerbo, CEO Enyetech</p>	<p>14:00-14:20</p> <p>Pérdidas y desperdicios de alimentos: un reto colaborativo Erika Rodríguez, Gerente General Latinoamérica Consumer Goods Forum</p>
<p>11:20-11:25 Break</p>	<p>Estrategias en el sector privado para reducir pérdidas/desperdicios</p> <p>14:20-15:00</p> <p>Modera: Juliana Cortez Danese (Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios - COPAL). Coordinadora del Departamento Asuntos Institucionales y Comunicación</p> <p>Estrategias en el sector privado frente a la pérdida y desperdicio de alimentos.</p> <p>Invitados: Natascha Hinsch, Directora ejecutiva Red Argentina de Bancos de Alimentos</p> <p>Guillermo Fazio Director de Supply Chain y Operaciones - Nestlé S.A.</p> <p>Carola Baglietto, Ingeniera en alimentos Gerente regional de compromiso social y desarrollo sustentable.</p> <p>Natalia Dona, Ing. en alimentos Bavosi S.A.-Depto de Calidad</p>
<p>Trazabilidad: Propuestas y casos de éxito</p> <p>11:25-11:45</p> <p>Trazabilidad de productos pesqueros. Fabian Ballesteros, Coordinador Gral de Inocuidad de Productos de la Pesca y Acuicultura Senasa</p> <p>11:45-12:05</p> <p>Implementación de trazabilidad en Frutas y Verduras - con tecnología de Block Chain. Carlos Kupervaser, Director de KYAS SRL</p>	<p>Aprovechamiento de Subproductos en la Industria Procesadora de Alimentos</p> <p>15:00-15:30</p> <p>Modera: Ing. Roxana Saravia Gerente de Soluciones de Trazabilidad y Gobierno en GS1 Argentina, Coordinadora Regional de Trazabilidad – LATAM</p> <p>Invitados: Cadena cárnica. Dra. Gladis Rebak, UNNE Docente/Investigadora</p> <p>Obtención de péptidos antioxidantes como estrategia para la valorización de pulmón bovino. Dra. Natalia Szerman, Investigadora INTA/CONICET, Instituto Tecnología de Alimentos, INTA</p>
<p>Fin de la jornada</p>	<p>Fin de la jornada</p>