



CURSO DE POSGRADO INTERNACIONAL

Revalorización de subproductos agroalimentarios en productos bioactivos con impacto en “Una Salud”

DIRECTOR: Dra. Roxana Medina (CERELA-FECIC-FML-CONICET, FAZyV)

CO-DIRECTOR: Dra. Paola Gauffin Cano (CERELA-FECIC-FML-CONICET, UNSTA) y Dra. María Claudia Abejón Mukdsi (CERELA-FML-FECIC-CONICET, UNSTA)

Fecha: 20–25 de octubre de 2025

Lugar: Auditorio de la Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino (UNSTA). 9 de Julio 165, San Miguel de Tucumán, Tucumán

Carga horaria: 50 horas

Modalidad: Híbrida (presencial / virtual)

Destinatarios: Graduados/as en Nutrición, Biotecnología, Bioquímica y áreas afines.

Disertantes (Institución – procedencia)

- **España:** Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC)
- **México:** Escuela de Ingeniería y Ciencias -Tecnológico de Monterrey
- **Marruecos:** Mohammed VI Polytechnic University - African Institute for Sustainable Agriculture Research – Marruecos
- **Argentina:**
 - Tucumán:** CERELA- FECIC- FML- CONICET, ITA-NOA-CONICET, INBIOFAL-CONICET-UNT, INBIOFIV-CONICET-FCN e INML-UNT, INSIBIO-CONICET-UNT, Universidad San Pablo T, Universidad Nacional de Tucumán (UNT)
 - Santa Fe:** INLAIN-CONICET-Universidad del Litoral
 - Corrientes:** IQUIBA-NEA CONICET-UNNE, FACENA-Universidad Nacional del Nordeste
 - Córdoba:** ICYTAC-CONICET-Universidad Nacional de Córdoba
 - Buenos Aires:** Universidad ISALUD

Contenidos mínimos

- **Sistemas agroalimentarios sostenibles y economía circular:** gestión e impacto ambiental. Una salud
- **Revalorización de subproductos animales y vegetales:** extracción/obtención de bioactivos (polifenoles, carotenoides, fibras, pectinas, oligosacáridos, péptidos, aceites esenciales, vitaminas, minerales) y evaluación de actividades biológicas (antioxidante, hipoglucemiante, antimicrobiana, etc.).
- **Alimentación sostenible y salud:** seguridad y biodisponibilidad; efectos sobre microbiota e inmunidad; diseño de formulaciones para alimentos/cosmética/farmacéutica; aplicaciones en salud y producción animal.
- **Microbiota e ingredientes funcionales:** prebióticos, probióticos, sinbióticos y postbióticos; casos y abordajes prácticos de estudios de microbiota.
- **Transferencia y normativa:** panorama de startups, nuevas tendencias regulatorias en Argentina.

Informes:

COORDINADORA: Dra. Gloria Romina Ross (UNSTA, INBIOFAL-CONICET); E-mail: cursounasalud2025@gmail.com

Aranceles:

- Profesionales y empresas: \$150.000
- Estudiantes de posgrado: \$75.000
- Docentes FAZyV-UNT y UNSTA: \$75000
- Profesionales no residentes en Argentina: USD 200

Inscripción y pago:

Completar la información solicitada en el siguiente [FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN ON-LINE](#)

Forma de pago: Pagar hasta el 10/10/25

Mediante transferencia bancaria en:

Banco Nación Argentina

CBU 01104817-20048110194725

Titular: U.N.T UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

CUIT 30-54667024-0

Adjuntar comprobante de pago en el siguiente [FORMULARIO DE PAGO ON-LINE](#)



PROGRAMA

LUNES 20/10

8:00 - 9:00 h Acreditación y Apertura.

Módulo I: SISTEMA AGROALIMENTARIO SOSTENIBLE - ECONOMÍA CIRCULAR- UNA SALUD

9:00 - 10:15 h Potencial de las bacterias lácticas en la producción de alimentos funcionales – Enfoque de “Una Sola Salud”

Dr. Jean Guy LeBlanc (CERELA- FECIC-FML-CONICET) – Argentina – Presencial

10:15 – 11: 30 h Economía circular y sustentabilidad. Impacto y gestión ambiental

Dr. Jaime Babot (CERELA- FECIC-FML-CONICET) – Argentina - Presencial

11: 30 – 12:00 h *Coffe Break*

12:00 - 13:15 h Valorización de residuos de alimentos en África a través del desarrollo de productos alimentarios

Dra. Poliana Mendes de Souza [Mohammed VI Polytechnic University (UM6P)- African Institute for

Sustainable Agriculture Research (ASARI)] – Marruecos - Virtual

13:15 – 14:30 h *Receso Almuerzo*

14:30 – 15:45 h Desarrollo de bioproductos para mejorar la sostenibilidad de procesos agroindustriales

Dra. Chalfoun Nadia (ITA-NOA- CONICET) – Argentina – Presencial

15: 45 – 16:15 h *Coffe Break*

16:15 - 18 h Estrategias de inhibición de virulencia bacteriana basada en economía circular

Dr. Mario Eduardo Arena (UNT-INBIOFAL-CONICET) – Argentina - Presencial

MARTES 21/10

Módulo II: REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

9:00 – 10:15 h Revalorizando el Mar: Estrategias para el aprovechamiento de materiales infrautilizados derivados de la pesca extractiva

Dr. Oscar Martínez-Álvarez [(Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)- CSIC)]– España - VIRTUAL

10:15 – 11:30 h Aprovechamiento de subproductos agroalimentarios para el desarrollo de productos cárnicos más saludables

Dra. Claudia Ruiz-Capillas (Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición, ICTAN-CSIC) – España - VIRTUAL

11:30 – 12:00 h *Coffe Breack*

12:00 - 13:15 h - Microorganismos Benéficos para la Industria Avicultura – Una mirada desde Una Salud **Dr. Eloy Argañaraz Martínez-** (FBQF-UNT-CONICET)

13:15 – 14:30 h *Receso Almuerzo*

14:30 – 15:45 h Compuestos bioactivos obtenidos a partir del suero de quesería

Dra. Carina Bergamini (INLAIM-CONICET-UNL) – Argentina - Virtual



15:45 – 16:15 h *Coffe Break*

16:15 h-18 h Producción de GOS por bacterias lácticas

Dra. Gabriela Zarate (CERELA- FECIC-FML-CONICET) – Argentina – Presencial

MIÉRCOLES 22/10

Módulo III: REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS VEGETALES

a) GRANOS DE CEREALES Y LEGUMBRES

9:00 – 10:15 h Suprareciclaje biotecnológico de subproductos de la industria de cereales y legumbres

Dra. Cristina Martínez Villaluenga [(Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)-CSIC)] – España - Presencial

10:15 – 11:30 h El ensilaje como método de conservación y transformación de subproductos vegetales

Dra. Estefania Andrada (FAZyV-UNT, CERELA- FECIC-FML-CONICET) – Argentina - Presencial

11:30 – 12:00 h *Coffe Breack*

b) FRUTAS Y HORTALIZAS

12:00 – 13:15 h Bioplásticos a partir de residuos y subproductos vegetales como alternativa sostenible con efecto en la salud

Dra. Begoña de Ancos [(Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)-CSIC)] – España – Presencial

13:15 – 14:30 h *Receso Almuerzo*

14:30 – 15:45 h Extracción sostenible de bioactivos: aprovechamiento de residuos de frutas mediante química verde

Dr. Gonzalo Adrián Ojeda [(Instituto de Química Básica y Aplicada del NEA (IQUIBA NEA) – CONICET - FACENA - UNNE- UNNE)] – Argentina – Presencial **15:**

45 – 16:15 h *Coffe Break*

16:15 h-18 h Biocompuestos a partir de frutas y hortalizas. Aplicación de tecnologías tradicionales y emergentes para su obtención.

Dra. Sonia Cecilia Sgroppo-Área de Bromatología (Departamento de Bioquímica-FACENA-UNNE) – Argentina – Presencial

JUEVES 23/10

Módulo IV: ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y SALUD

9:00 – 10:15 h Ingredientes funcionales y microbiota: Prebióticos, Probióticos, Sinbióticos, Postbióticos

Dr. Vinderola (INLAIN-CONICET-UNL) – Argentina – Virtual

10:15 – 11:30 h Abordaje práctico de los estudios de microbiota

Dra. Ana Binetti (INLAIN-CONICET-UNL) – Argentina - Virtual

11:30 - 12:00 h *Coffe Break*

Módulo III: REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE VEGETALES (continuación) c)

FLORA NATIVA:

12:00 – 13:15 h Alimentos e ingredientes funcionales de origen vegetal obtenidos de la flora nativa del noroeste argentino con potenciales aplicaciones en salud. Polvos y extractos funcionales

Dra. María Inés Isla (INBIOFIV-CONICET-FCN e INML-UNT) – Argentina – Presencial

13:15 – 15:00 h *Receso Almuerzo*

15:00 – 16:15 h Bebidas fermentadas funcionales

Dr. Sebastián Torres (INBIOFIV-CONICET-FCN e INML-UNT) – Argentina – Presencial

16: 15 – 16:45 h *Coffe Break*



16:45 h – 18:00 h Harinas funcionales

Dra. Catiana Zampini (INBIOFIV-CONICET-FCN e INML-UNT) – Argentina – Presencial

VIERNES 24/10 Módulo IV: ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y SALUD (continuación)

9:00 – 10:15 h - Subproductos de agroindustrias como fuente de compuestos bioactivos con propiedades multifuncionales

Dra. María Rosa Alberto - (UNT-INBIOFAL-CONICET) – Argentina – Presencial

10:15 – 11:30 h Empleo de arabinosidos de trigo y maíz para la formulación de alimentos sinbióticos. – Argentina – Presencial

Dra. Malena Moiraghi (ICYTAC- CONICET-UNC)] – Argentina – Virtual

11:30 – 12:00 h *Coffe Breack*

12:00 - 13:15 h Yacón: un alimento ancestral como base para el desarrollo de alimentos funcionales

Dr. Emanuel Fabersani Marrades (FAZyV, LACALAC- UNT- CONICET) – Argentina – Presencial **13:15 h – 14:30 h** *Receso Almuerzo*

Módulo V: EXPERIENCIA DE EMPRESAS BIOTECNOLÓGICAS PARA LA INCORPORACIÓN DE PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y FUNCIONALES DE ALTO VALOR AÑADIDO EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. LEGISLACIÓN VIGENTE

14:30 h – 15:30 h Startup M4Life

Dr. Adler Conrado (INSIBIO-CONICET-UNT) – Argentina - Presencial

15:30 h – 16:45h Aprovechamiento de residuos agroindustriales mediante estrategias de estrés abiótico: innovación para una economía circular y salud integral.

Dr. Velázquez Daniel Jacobo (Escuela de Ingeniería y Ciencias -Tecnológico de Monterrey) – México - Virtual

16:45 h – 17:00 h *Coffe Breack*

17:00 h – 19:00 h Tendencias en regulación de subproductos agroalimentarios en el marco del Desarrollo Sostenible. Análisis de casos

De Nicola, Matías (ISALUD) - Argentina. Virtual

SÁBADO 25/10: Evaluaciones 9:00-13:00 h