

SOCIOS DEL PROYECTO



Combatir los problemas de salud derivados de dietas deficientes en Se



Producción de productos lácteos enriquecidos con Se a partir de heno bioenriquecido con Se



Cooperación entre la industria y el mundo académico en los sectores de la agricultura y los productos lácteos



Actividades de investigación, formación y desarrollo profesional



Establecer una asociación internacional para la transferencia de conocimientos



SÍGUENOS

www.se4allproject.eu



Se4ALL



PRESENTACIÓN

La Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Litoral, organiza el primer Simposio Internacional, denominado “**APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS EMERGENTES PARA EL TRATAMIENTO Y OBTENCIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS FUNCIONALES**”, a realizarse el próximo viernes 28 de julio del corriente año, en la sala 7 del aulario sito en el Campus FAVE.

Este acontecimiento surge de la iniciativa del equipo de trabajo de la Cátedra de Fisiología Vegetal como uno de los socios argentinos responsables del proyecto Se4All (www.se4allproject.eu); que cuenta con el apoyo del Programa de Investigación e Innovación Horizonte 2020 de la Unión Europea, mediante el acuerdo de subvención Marie Skłodowska-Curie n° 101007630.

El propósito del evento es el de brindar conocimientos sobre innovación, investigación y transferencia de tecnología relacionada con la seguridad alimentaria, el valor nutricional y el almacenamiento de diversos productos lácteos funcionales.

Durante la jornada se desarrollarán exposiciones sobre la situación de la lechería en Argentina; como así también los avances científicos a nivel internacional sobre tecnologías emergentes para el tratamiento y la producción de lácteos que contienen ingredientes biológicamente activos. Se trata de alimentos funcionales y nutraceuticos, que ofrecen beneficios para la salud y ayudan a reducir el riesgo de sufrir enfermedades crónicas. El evento contará con la participación de especialistas nacionales e internacionales, quienes tendrán a su cargo las disertaciones sobre tecnologías de última generación, para la obtención de productos lácteos con alto valor funcional y nutraceutico.

DESTINATARIOS

Profesionales de la cadena de producción láctea, industriales, profesionales, técnicos, investigadores, docentes, estudiantes y público en general.

La participación es libre y gratuita, y tendrá lugar en la Facultad de Ciencias Agrarias, Esperanza, Santa Fe, Argentina desde las 8:30 hs hasta las 13:30 hs.

Modo híbrido de presentación (presencial y retransmisión en directo por YouTube)

La preinscripción deberá realizarse mediante el formulario:

<https://forms.gle/ZRiowRYxLmmKEZPPA>

PROGRAMA

SIMPOSIO INTERNACIONAL

APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS EMERGENTES PARA EL TRATAMIENTO Y OBTENCIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS FUNCIONALES

Viernes 28 de julio de 2023

Sala 7 del aulario FAVE, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Litoral

08:30h - 09:00h Acreditaciones.

09:00h - 09:30h Acto de apertura.

Palabras a cargo de:

Dra. Mariel Perreta, Vicedecana de la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Litoral (FCA-UNL).

Dr. Fernando Muñoz, Responsable por Universidad Nacional del Litoral del Proyecto Se-bioFORTified ALfaLfa for Se-enriched Dairy Products (Se4All).

09:30h - 10:00h Situación actual de la lechería en Argentina,

Ing. Miguel Taverna, Coordinador del Programa Nacional de Lechería, INTA Rafaela.

10:00h - 10:30h Tecnología de homogeneización a ultra alta presión, su fundamento y aplicación como alternativa al proceso térmico de la leche y productos lácteos,

Dr. Antonio Trujillo Mesa, Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos. Centro de Innovación, Investigación y Transferencia en Tecnología de los Alimentos (CIRTTA). Universidad Autónoma de Barcelona (UAB).

10:30h - 11:00h Innovación en la producción de lácteos fermentados enriquecidos en compuestos bioactivos,

Dras. Maria Ayelén Vélez y Claudia Inés Vénica, Instituto de Lactología Industrial (INLAIN, CONICET, UNL).

11:00h - 11:30h Coffee Break.

11:30h - 12:00h Capacidad encapsulante de la homogeneización a ultra alta presión (UHPH): aceites vegetales ricos en PUFAs y mazada como ingredientes funcionales,

Dra. Victoria Ferragut Pérez, Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos. Centro de Innovación, Investigación y Transferencia en Tecnología de los Alimentos (CIRTTA). Universidad Autónoma de Barcelona (UAB).

12:00h - 12:30h Microencapsulación de componentes bioactivos recuperados de los desechos generados por la industria fruti-hortícola para el desarrollo de lácteos funcionales,

Dra. Mariana Lingua, Instituto de Investigación de la Cadena Láctea (INDICAL, CONICET, INTA Rafaela).

12:30h - 13:00h Desarrollo de leche funcional enriquecida en Ácido Linoleico Conjugado (CLA),

Ing. Matias Balan, Socio Director Técnico Prodeo SRL, Lácteos Mamá Mecha.

13:00h - 13:15h Cierre de la jornada.

PARTNERS



Fighting the health issues derived from Se-deficient diets



Producing Se-enriched dairy products from Se-biofortified hay



Cooperation between industry and academia within the agriculture and dairy product sectors



Research training career development activities



Establish international partnership for transfer of knowledge



FOLLOW US

www.se4allproject.eu



Se4ALL



PRESENTATION

The Faculty of Agricultural Sciences, National University of Litoral, is organizing the first International Symposium, entitled "APPLICATION OF EMERGING TECHNOLOGIES FOR THE TREATMENT AND PRODUCTION OF FUNCTIONAL DAIRY PRODUCTS," to be held on Friday, July 28 of the current year, in Room 7 of the lecture hall located at the FAVE Campus.

This event arises from the initiative of the team of the Plant Physiology Chair as one of the Argentine partners responsible for the Se4All project (www.se4allproject.eu); which is supported by the European Union's Horizon 2020 Research and Innovation Program, under Marie Skłodowska-Curie grant agreement No. 101007630.

The purpose of the event is to provide knowledge on innovation, research, and technology transfer related to food safety, nutritional value, and storage of various functional dairy products.

During the day, presentations will be given on the situation of dairy farming in Argentina, as well as the scientific advancements internationally in emerging technologies for the treatment and production of dairy products containing biologically active ingredients. These are functional foods and nutraceuticals that offer health benefits and help reduce the risk of chronic diseases. The event will feature the participation of national and international specialists who will deliver lectures on state-of-the-art technologies for obtaining dairy products with high functional and nutraceutical value.

TARGET AUDIENCE

Professionals in the dairy production chain, industry representatives, professionals, technicians, researchers, teachers, students, and the general public.

Participation is free of charge and will take place at the Faculty of Agricultural Sciences, Esperanza, Santa Fe, Argentina, from 8:30 am to 1:30 pm.

Hybrid mode of presentation (face-to-face and live streaming on YouTube)

Pre-registration must be done through the form:

<https://forms.gle/ZRiowRYxLmmKEZPPA>

PROGRAM

INTERNATIONAL SYMPOSIUM

APPLICATION OF EMERGING TECHNOLOGIES FOR THE TREATMENT AND PRODUCTION OF FUNCTIONAL DAIRY PRODUCTS

Friday, July 28, 2023

Room 7, FAVE Lecture Hall, Faculty of Agricultural Sciences, National University of Litoral

08:30h - 09:00h Accreditation.

09:00h - 09:30h Opening ceremony.

Speeches by:

Dra. Mariel Perreta, Vice Dean of the Faculty of Agricultural Sciences, National University of Litoral (FCA-UNL).

Dr. Fernando Muñoz, National University of Litoral Representative for the Se-bioFORtified ALfaLfa for Se-enriched Dairy Products (Se4All) Project.

09:30h - 10:00h Current situation of dairy farming in Argentina.

Ing. Miguel Taverna, Coordinator of the National Dairy Program, INTA Rafaela.

10:00h - 10:30h Ultra-high-pressure homogenization technology, its foundation, and application as an alternative to the thermal process of milk and dairy products.

Dr. Antonio Trujillo Mesa, Department of Animal Science and Food. Center for Innovation, Research, and Transfer in Food Technology (CIRTTA). Autonomous University of Barcelona (UAB).

10:30h - 11:00h Innovation in the production of fermented dairy products enriched with bioactive compounds.

Dras. Maria Ayelén Vélez y Claudia Inés Vénica, Institute of Industrial Dairy Technology (INLAIN, CONICET, UNL).

11:00h - 11:30h Coffee Break.

11:30h - 12:00h Encapsulating capacity of ultra-high-pressure homogenization (UHPH): vegetable oils rich in PUFAs and mazada as functional ingredients.

Dra. Victoria Ferragut Pérez, Department of Animal Science and Food. Center for Innovation, Research, and Transfer in Food Technology (CIRTTA). Autonomous University of Barcelona (UAB).

12:00h - 12:30h Microencapsulation of bioactive components recovered from waste generated by the fruit and vegetable industry for the development of functional dairy products.

Dra. Mariana Lingua, Research Institute of the Dairy Chain (INDICAL, CONICET, INTA Rafaela).

12:30h - 13:00h Development of functional milk enriched with Conjugated Linoleic Acid (CLA).

Ing. Matías Balan, Technical Managing Partner of Prodeo SRL, Mamá Mecha Dairy.

13:00h - 13:15h Closing of the event.