

# II Jornada Nuevos Escenarios: Alimentos 4.0

"Promovemos el desarrollo sustentable"



Programa: **Jueves 15 de julio**

## TECNOLOGÍAS EXPONENCIALES APLICADAS EN EL DESARROLLO, TRANSFORMACIÓN Y PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS

9:00 9:20	Dévora Dorensztein Fabián Natalini Alejandro Rodríguez	Red Alimentaria Tecno Fidta, Gte. de proyecto GS1 Argentina	<b>Apertura Jornada</b>
	Marcela Leal - Roxana Saravia Sergio Vaudagna - Mariana Sánchez	INTA / INTI / GS1 Argentina	<b>Apertura Técnica</b>
9:20 9:40	Joaquín Valdés	INTI - UNSAM	Industria 4.0: concepto, tecnologías habilitadoras y desafíos educativos
9:40 10:00	Hipólito Núñez	ALFA Argentina	Tendencia mundial en robótica aplicada en la industria de alimentos
10:00 10:20	José Porta	Porta Hnos	Producción de proteínas vegetales, un avance argentino al futuro plant-based
10:20 10:40	Rodrigo Ramírez Walter Reiner Kevin Nemkansky	INTI	Alimentos impresos en 3D. Estado del arte y oportunidades para el desarrollo local
10:40 11:00	Giuseppe Scionti	NovaMeat	Impresión 3D de alimentos. Aplicación en el desarrollo de productos análogos de carnes y en alimentos sintéticos
11:00 11:30	Alicia Gallo	UNLu - UNNOBA - FAN	Cuando lo pequeño es grande: Nanotecnología e Industria Alimentaria
	Santiago De Paoli	Lipotech Argentina	Utilización de liposomas como carriers de ingredientes funcionales

Mesa Redonda:  
Aplicaciones de nanotecnología en alimentos y su entorno.  
Coordina:  
Sergio Vaudagna

11:30 - 11:40 **RECESO**

11:40 12:10	Carolina Balbi	AlgaeBio+	Microalgas: fuente de ingredientes funcionales y su importancia en la cadena alimentaria
	Ricky Cassini	Michroma	Aplicación de microorganismos para la producción de colorantes de uso alimentario
12:10 12:30	Isadora Num	NotCo	Desarrollo de alimentos utilizando inteligencia artificial
12:30 12:50	Martín Perilli Antonio Álvarez	Ionics y Álvarez Hnos	Descontaminación de especias y condimentos por irradiación gamma. Experiencia y visión desde la comercialización de especias

12:50 - 13:15 **RECESO**

## TECNOLOGÍAS DIGITALES APLICADAS EN TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

13:15 13:25	Livia Negri Verónica Aimar	INTA Universidad Nacional de Córdoba	CheqTambo: Una aplicación para implementar buenas prácticas en tambos
13:25 13:45	Ezequiel Catino	Twins Informática	Tecnologías para la trazabilidad en la cadena cárnica
	Gianpaolo Buso	GS1 Brasil	Desafíos en la implementación de tecnologías en la cadena frutihortícola
13:45 14:00	Néstor Pierres	Instituto Argentino del Envase	Envases: Del código de barras a los códigos bidimensionales

## TECNOLOGÍAS DIGITALES APLICADAS EN MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

14:00 14:20	Roxana Saravia	GS1 Argentina	Etiquetado: aplicaciones de códigos QR
14:20 14:40	Silvio Colombo	Instituto Argentino del Envase	Envases interactivos y tecnologías inmersivas Los nuevos paradigmas de la industria 4.0
14:40 15:00	Catalina Giraldo	CAV+S	Herramientas digitales para prevenir el desperdicio de alimentos

15:00 - 15:10 **RECESO**

15:10 15:35	Marcela Leal	Red IESVIDAS (Investigación en Estilos de Vida Saludable)	Innovación: La clave del sistema alimentario
	Elizabeth Kleiman	FAO	
15:35 15:55	César Silvestre Solís	Product Manager GS1 México	Lecciones aprendidas en el proceso de implementación de la norma oficial mexicana de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados
15:55 16:30	Esther Santana	Instituto Barceló	Interés por la salud y el poder de compra del consumidor en pandemia
	Adriana Buks	Instituto Barceló	
	Camilo Guerrero	DSM	

Mesa Redonda:  
Soluciones para el consumidor: desde la nutrición a la industria  
Coordina:  
Esther Santana

Organiza:



Nos patrocinan:



Nos auspician:

