



Curso de posgrado

"Influencia de aspectos químicos, biológicos y productivos de los alimentos sobre la salud humana"

Lunes 7 de octubre de 2024

- 08.45 a 09.00 Acreditaciones
- 09.00 a 09.45 Introducción al curso. Dr. Adrián Aicardo
- 09.45 a 10.00 Pausa café
- 10.00 a 11.00 Generalidades de compuestos bioactivos presentes en alimentos, Dr. Miguel Herrero
- 11.00 a 12.00 Alimentos funcionales: situación actual y perspectivas, Dra. Alejandra Medrano
- 12.00 a 13.00 Libre para almuerzo
- 13.00 a 17.00 Práctico. Dra. Cecilia Chavarría, Dra. Beatriz Sánchez y Dr. Adrián Aicardo

Martes 8 de octubre de 2024

- 09.00 a 09.45 Modelos animales alternativos para estudios en nutrición. Dr. Nicolás Tobar
- 09.45 a 10.00 Pausa café
- 10.00 a 11.00 Nutrición y cáncer: una historia no tan dulce. Dr. Nicolás Tobar
- 11.00 a 12.00 Preparación de Seminarios. Dr. Adrián Aicardo
- 12.00 a 13.00 Libre para almuerzo
- 13.00 a 17.00 Práctico. Dr. Nicolás Tobar, Dra. Carmen Bolatto

Miércoles 9 de octubre de 2024

- 09.00 a 09.45 Nutrición y prevención de enfermedades no transmisibles. Dra. Estela Skapino
- 09.45 a 10.00 Pausa café
- 10.00 a 11.00 Microbioma humano: estructura, composición y funciones. Dr. Gianfranco Grompone
- 11.00 a 12.00 Probióticos en la era del microbioma: mecanismos y aplicabilidad clínica de los *bióticos de hoy. Dr. Gianfranco Grompone
- 12.00 a 13.00 Libre para almuerzo
- 13.00 a 17.00 Práctico. Dr. Nicolás Tobar, Dra. Carmen Bolatto



Jueves 10 de octubre de 2024

- 09.00 a 09.45 Transitando de la Academia a la Industria: lecciones sobre cómo fracasar con éxito. Dr. Gianfranco Grompone
- 09.45 a 10.00 Pausa café
- 10.00 a 12.00 Presentaciones de proyectos de posgrado. Dr. Adrián Aicardo, Dr. Nicolás Tobar y Dr. Gianfranco Grompone
- 12.00 a 13.00 Libre para almuerzo
- 13.00 a 17.00 Presentaciones de seminarios, Dr. Nicolás Tobar, Dr. Gianfranco Grompone y Dr. Adrián Aicardo

SIMPOSIO - Viernes 11 de octubre de 2024

09.00 a 09.35 Acreditaciones

Sesión I

- 09.30 a 09.45 Apertura del simposio. Dr. Adrián Aicardo
- 09.45 a 10.45 Conferencia de apertura. Dr. Rafael Radi
- 10.45 a 11.00 Pausa café
- 11.00 a 11.30 Efectos de factores pre-cosecha en el contenido de elagitaninos de los alimentos. Dr. Facundo Ibáñez
- 11.30 a 12.00 Impacto de tecnologías de preservación de alimentos sobre compuestos bioactivos. MSc. Sylvia Schenck
- 12.00 a 12.30 Metabolismo, microambiente y malignidad tumoral. Dr. Nicolás Tobar

Sesión de póster

12.30 a 14.00 Presentación de pósters con almuerzo

Sesión II

- 14.00 a 14.30 Dieta, microbioma y trastorno del espectro autista, ¿Cuál es su relación? Mag. Paula Mendive
- 14.30 a 15.00 Cervezas más saludables: Impacto de *Starmerella meliponinorum* en la reducción de carbohidratos. Dra. Karina Medina
- 15.00 a 15.30 Potencial probiótico de cepas de *Lactiplantibacillus plantarum* productoras de GABA aisladas de cultivos de quesos artesanales uruguayos. Dr. Pablo Zunino
- 15.30 a 15.45 Pausa café
- 15.45 a 16.45 Conferencia de cierre: Descifrando diálogos moleculares en el holobionte: de *L. reuteri* a probióticos de nueva generación. Dr. Gianfranco Grompone



Lunes 14 de octubre de 2024

- 09.00 a 09.45 Variables agro-climáticas y su impacto en la composición y sabor de frutas y hortalizas. Dra. Joanna Lado
- 09.45 a 10.00 Pausa café
- 10.00 a 11.00 Tecnologías de preservación de alimentos y su impacto en los compuestos bioactivos. Dra. Sofía Barrios
- 11.00 a 12.00 Análisis de compuestos bioactivos presentes en alimentos por LC/MS-MS. Dr. Aníbal M. Reyes
- 12.00 a 13.00 Libre para almuerzo
- 13.00 a 17.00 Discusión de prácticos, Dra. Cecilia Chavarría, Dra. Beatriz Sánchez y Dr. Adrián Aicardo

Martes 15 de octubre de 2024

- 09.00 a 09.45 Introducción a la genómica nutricional. Dra. Beatriz Sánchez
- 09.45 a 10.00 Pausa café
- 10.00 a 12.00 Nutrigenómica y microbiota para una nutrición personalizada. Dr. Alfredo Martínez
- 12.00 a 13.00 Libre para almuerzo
- 13.00 a 15.00 Aspectos básicos sobre procesos de fermentación y su impacto en los alimentos. Dr. Francisco Carrau
- 15.00 a 16.00 Efectos sobre la salud de alimentos fermentados. Dr. Adrián Aicardo