

Oviedo, 18 a 20 de noviembre 2024

2º WORKSHOP



**Revalorización de subproductos
agroalimentarios
para mejorar la salud humana y
del medio ambiente**

Te invitamos a participar este Workshop enfocado la revalorización de subproductos generados en la industria alimentaria para mejorar la salud humana y contribuir a la salud global mediante la circularidad en la cadena de producción de alimentos (programa al final del documento). Contaremos como ponentes de este evento con investigadores del Tecnológico de Monterrey (TEC), una prestigiosa Universidad mexicana, procedentes de los campus de Monterrey y Puebla. También participarán investigadores del IPLA-CSIC y empresas destacadas dedicadas a aportar soluciones a los retos anteriormente indicados: Microviable Therapeuctis S.L., Agrolinera Astur S.L., e Industrias Lácteas Asturianas S.A. Los investigadores del TEC también presentarán sus experiencias de éxito con empresas del sector agroalimentario en México.

El workshop tendrá una duración de tres días en jornadas de mañana, el primero dedicado a la salud global, con especial enfoque en la salud humana. En el segundo día conoceremos que es el suero lácteo generado en la elaboración de queso y cuáles son las estrategias para su revalorización, mientras que el tercer día se enfocará en la circularidad de subproductos vegetales. Los ponentes presentarán estas temáticas y la investigación que se está realizando sobre las mismas y las empresas nos mostrarán sus casos de emprendimiento y aplicaciones, para finalizar con una mesa redonda de todos los ponentes en las que invitamos a participar al público.

Finalmente, se celebrarán dos talleres teórico-prácticos dirigidos a estudiantes predoctorales que quieren aplicar a los objetivos de su Tesis Doctoral técnicas para estudiar la digestión de alimentos, mediante la aplicación del protocolo consenso Infogest, así como el análisis funcional *in silico* de péptidos lácteos.

Workshop de acceso gratuito hasta completar aforo: 50 personas (aceptación por orden de llegada de inscripciones)

Talleres asociados para estudiantes predoctorales: 10 personas (aceptación por orden de llegada de inscripciones y valoración de la adecuación del tema de trabajo de Tesis a los talleres ofertados).

Persona de contacto: Patricia Ruas Madiedo (IPLA-CSIC)

Correo de Inscripción: workshop24@ipla.csic.es

Fecha límite de inscripción: 8 de noviembre de 2024

Datos que deben figurar en el correo de inscripción:

- Nombre y apellidos:
- Afiliación/centro de trabajo:
- Puesto de trabajo/ estudios que se realizan:
- Necesidades dietéticas especiales:
- Para *estudiantes predoctorales que quieran inscribirse a los talleres:* Programa de Doctorado y Universidad a la que está inscrito, título Tesis y breve descripción (10 líneas máximo) de la razón por la que quiere inscribirse en el taller en el contexto de su línea de investigación.

Esquema programa

08:30 - 09:00	Registro				
Día 18: Salud global		Día 19: Suero lácteo		Día 20: Productos vegetales	
09:00 - 09:15	Bienvenida	09:00 - 09:45	P5: Cristina Chuck	09:00 - 09:45	P9: Janet Gutierrez
09:15 - 09:30	Proyecto Bilateral TEC-CSIC	09:45 - 10:30	P6: María Fernández	09:45 - 10:30	P10: Lorena Ruiz
09:30 - 10:15	P1: Cristina Chuck	10:30 - 11:00	E3: Industrias Lácteas Asturianas S.A.	10:30 - 11:00	E5: Nestlé (J. Gutierrez)
10:15 - 11:00	P2: Héctor González	11:00 - 11:30	Pausa café	11:00 - 11:30	Pausa café
11:00 - 11:30	E1: Alpura (C. Chuck)	11:30 - 12:15	P7: Diego Luna	11:30 - 12:00	E6: Carlos Gutierrez
11:30 - 12:00	Pausa café	12:15 - 13:00	P8: Susana Delgado	12:00 - 12:30	M3: revalorización sector agrícola
12:00 - 12:45	P3: Abelardo Margolles	13:00 - 13:30	E: Agrolinera Astur S.L.	12:30-12:45	Actividades TEC
12:45- 13:30	P4: Patricia Ruas	13:30 - 14:00	M2: circularidad sector lácteo	12:45- 13:00	Clausura
13:30- 14:00	E2: Microviable S.L.	14:00 – 15:30	Comida buffet		
14:00- 14:30	M1: Salud global				
14:30 - 16:00	Comida buffet				

Para personal investigador en formación			
Día 18		Día 19	
16:00- 19:00	T1: Digestión <i>in vitro</i> de proteína láctea: protocolo Infogest (P. Ruas-Madiedo y L. Ruiz)	16:00- 19:00	T2: Análisis <i>in silico</i> de péptidos de proteína láctea (D. Luna y H. García)

Día 18: Salud global	
09:00 - 09:15	Bienvenida: María Fernández García , Delegada Institucional del CSIC en Asturias
09:15 - 09:30	Proyecto Bilateral TEC-CSIC "Revalorización del suero lácteo para la obtención de oligosacáridos y péptidos beneficiosos para la salud", Cristina E. Chuck Hernández , Tecnólogo de Monterrey, Campus Monterrey, México; Patricia Ruas Madiedo , IPLA-CSIC, Oviedo
09:30 - 10:15	P1 : "Caracterización calorimétrica como técnica en el estudio de la leche materna y sus concentrados", Cristina E. Chuck Hernández , TEC-Monterrey
10:15 - 11:00	P2 : "Identificación de moléculas bioactivas procedentes de subproductos agroalimentarios mediante técnicas analíticas avanzadas", Héctor González Iglesias , IPLA-CSIC, Oviedo
11:00 - 11:30	E1 : "Vinculación academia-industria: el caso Alpura como cátedra empresarial en México" Cristina E. Chuck Hernández
11:30 - 12:00	Pausa café
12:00 - 12:45	P3 : "Microbiomas para la salud humana" Abelardo Margolles Barros , IPLA-CSIC, Oviedo
12:45 - 13:30	P4 : "Bacterias lácticas para mejorar la salud en un entorno sostenible", Patricia Ruas Madiedo , IPLA-CSIC
13:30 - 14:00	E2 : "Desarrollo de nuevos bioterapéuticos derivados de la microbiota", Claudio Hidalgo , Microviable Therapeutics S.L. (EBT del CSIC)
14:00 - 14:30	M1 : mesa de diálogo "Aproximaciones sostenibles para mejorar la salud humana". <u>Modera</u> : S. Delgado
14:30 - 16:00	Comida buffet

Día 19: Suero lácteo	
09:00 - 09:45	P5 : "Tecnologías emergentes para el procesamiento de leche y suero", Cristina E. Chuck Hernández , TEC-Monterrey
09:45 - 10:30	P6 : Propiedades sensoriales y biológicas de péptidos de matriz láctea, María Fernández García , IPLA-CSIC
10:30 - 11:00	E3 : "Revalorización de subproductos en la industria láctea", Isabel González , Industrias Lácteas Asturianas S.A. (ILAS)
11:00 - 11:30	Pausa café
11:30 - 12:15	P7 : "Estrategias para el análisis <i>in silico</i> del perfil peptidómico de productos lácteos", Diego A. Luna Vital , TEC-Monterrey, Campus Puebla, México
12:15 - 13:00	P8 : "Proteínas séricas de la leche de vaca con alergenicidad en la infancia" Susana Delgado Palacio , IPLA-CSIC
13:00 - 13:30	E4 : "Trazabilidad, control y logística de sueros de quesería artesanal para facilitar su aprovechamiento óptimo", Verónica Menendez o Juan Gutierrez , Agrolinera Astur S.L.
13:30 - 14:00	M2 : mesa de diálogo "Mejorar la circularidad sector lácteo mediante la revalorización del suero lácteo". <u>Modera</u> : P. Ruas-Madiedo
14:00 - 15:30	Comida buffet

Día 20: Productos vegetales

09:00 - 09:45	P9: Nixtamalización del maíz y aprovechamiento circular de subproductos, Janet A. Gutiérrez Uribe , TEC-Monterrey, Campus Monterrey
09:45 - 10:30	P10: Microbiomas y sostenibilidad de la cadena alimentaria: oportunidades basadas en microbiomas para valorizar subproductos agroalimentarios, Lorena Ruiz García , IPLA-CSIC
10:30 - 11:00	E5: Impulso a la formación estudiantil y empresarial mediante vinculación academia-industria: caso Nestlé, Janet A. Gutiérrez Uribe
11:00 - 11:30	Pausa café
11:30 - 12:00	E6: Modelo de vinculación empresarial Tecnológico de Monterrey, Carlos Gutierrez , TEC, Director Financiamiento de la Investigación.
12:00- 12:30	M3: mesa de diálogo "Contribución a la revalorización del sector agrícola". <u>Modera:</u> A. Margolles
12:30-12:45	Actividades TEC en Asturias (Cristina Chuck)
12:45- 13:00	Clausura (P. Ruas-Madiedo)