



WORKSHOPS IBEROAMERICANOS

**Prot-Alt
Series**

Workshop **Proteínas Alternativas**

Red CYTED: Proteínas alternativas de recursos iberoamericanos: una opción sostenible y saludable

"ESTRATEGIAS PARA MEJORAR LA CALIDAD NUTRICIONAL Y LA BIOACTIVIDAD DE PROTEÍNAS ALTERNATIVAS"

Objetivo: Discutir como factores no-nutricionales, la microestructura y el procesamiento de proteínas alternativas influyen en la digestión, biodisponibilidad, calidad nutricional y efectos bioactivos vinculados a la salud. Este conocimiento permite definir estrategias para maximizar la calidad nutricional y la bioactividad de proteínas alternativas.

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

Martes 21 de Octubre de 2025, 9 am – 1 pm (Argentina)
12 pm – 4 pm (Greenwich)



Aula 1308, Pab. 0, Ciudad Universitaria,
Bs As, Argentina



prot.alt.cyted@gmail.com

@protalt.cyted

Link: <https://zoom.us/my/di.aula01>
Clave: exactas20



DISERTANTES:



Dra. Drago Silvina
ITA, UNL, Argentina



Dra. Haros Monika
IATA -CSIC, España



Dr. Luis Dyner
FFyB, UBA, Argentina



Dr. Bellesi Fernando
ITAPROQ, Argentina



Dr. Luis Mojica
CIATEJ, México

Workshop **Proteínas Alternativas**

CRONOGRAMA

09:00-9:30

APERTURA

Palabras de bienvenida a cargo de la **Dra. Pilosof Ana** - Coordinadora de la Red Prot-Alt.

09:30-11:15

CONFERENCIAS

Dra. Haros Monika: *Potencial nutricional de las proteínas vegetales: estrategias para incrementar la biodisponibilidad mineral.*

Dra. Drago Silvina: *Propiedades biofuncionales de péptidos de hez de malta: efecto de la matriz en la digestión gastrointestinal.*

Dr. Luis Dyner: *Calidad nutricional de alimentos a base de plantas.*

11:15-11:45

RECESO

11:45-13:00

CONFERENCIAS

Dr. Bellesi Fernando: *La microestructura de proteínas de arveja como herramienta para modular la digestión de lípidos: implicancias para el colesterol y el ácido oleico.*

Dr. Luis Mojica: *Efecto del procesamiento en harinas de grillo sobre las propiedades tecnofuncionales y antioxidantes.*