

**X CONGRESO DE ALIMENTOS**

Siglo XXI: Alimentos, Nutrición y Salud

**CASLAN 2023**

“CALIDAD NUTRICIONAL: CONTRIBUYENDO  
AL BIENESTAR Y A LA SALUD”

Santa Fe, 4 al 6 de Septiembre de 2023



Ciudad de  
Santa Fe

# LIBRO DE RESÚMENES

**FBCB**

**UNL • FACULTAD DE  
BIOQUÍMICA Y CIENCIAS BIOLÓGICAS**

## TRABAJOS POR ÁREA TEMÁTICA

### ALIMENTOS Y CONTEXTO SOCIAL

APELLIDO PRIMER AUTOR	TÍTULO
Andreatta M	Alimentación Vegetariana: Una aproximación a los conocimientos y actitudes de nutricionistas de Argentina
Bassett MN-2	Evaluación del conocimiento y los efectos de la ley de etiquetado frontal en consumidores de San Miguel de Tucumán (Argentina)
Cagnasso C	Alimentos Libres de Gluten: Relevamiento de la Legislación Internacional
Castromán J	DETERMINACIÓN EXPERIMENTAL DE LA COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS A LA POBLACIÓN VEGANA-VEGETARIANA, EVALUACIÓN NUTRICIONAL Y COMPARACIÓN CON SUS ANÁLOGOS DE ORIGEN ANIMAL
Costa F	Evaluación de aceptabilidad y cumplimiento de recomendaciones nutricionales de los menús ofrecidos en un comedor comunitario de la localidad de Monte Vera, Santa Fe, año 2023.
Costa MG-2	Estudiantes al campo de acción de las futuras prácticas profesionales
Della Fontana FD	ANÁLISIS PROTOTÍPICO DE LAS REPRESENTACIONES SOCIALES DEL TÉRMINO "CONSISTENCIA DE ALIMENTOS". PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR
Demaría MG	CARACTERIZACIÓN DE LA INGESTA DE BEBIDAS AZUCARADAS Y AGUA EN ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN
Garrido BR-2	Aceptabilidad y caracterización sensorial de la carne de guanaco (Lama guanicoe) de la Patagonia Argentina
Giacosa M	PATRÓN DE INGESTA DE BEBIDAS EN ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL DURANTE EL 2020.
Grecco M	RELEVAMIENTO SOBRE EL CONTENIDO DE HIERRO EN LAS HARINAS COMERCIALES DEL MERCADO, ALCANZADAS POR LA LEY 25.630
Lara E	REVALORIZACIÓN DE CULTIVOS REGIONALES DEL NOA: PERFIL SENSORIAL DE SALSAS TIPO KETCHUP ELABORADAS CON CHILTO (Solanum betaceum Cavanilles) Y TUBÉRCULO OCA (Oxalis tuberosa)
Lozano B	EVALUACIÓN SENSORIAL DE GALLETAS SIN TACC CON HARINA DE CÁSCARA DE PAPA (Solanum tuberosum)
Marano DG	Alimentación saludable y vinculación ciencia-territorio: estudio exploratorio en barrios vulnerables de la ciudad de Santa Fe
Marichal ME	Implementación normativa de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable en la provincia de Santa Fe
Márquez SB-1	Evaluación del contenido de gluten y el rotulado de alimentos industriales libres de gluten
Matjazic D	Evaluación del conocimiento sobre el rotulado nutricional frontal y su efecto sobre los hábitos de consumo, en una población de docentes y estudiantes de la Universidad Nacional de Rosario
Olivares La Madrid A	CONSUMO DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y FERMENTADOS EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DEL ESTERO – SEDE JUJUY, 2022
Parmigiani M	ANÁLISIS SENSORIAL DESCRIPTIVO CUANTITATIVO DE PANES ELABORADOS CON HARINA DE GARBANZO
Ramos MB	ASOCIACIÓN LIBRE DE PALABRAS EN CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA TEXTURA DE FORMULACIONES CON MATERIA PRIMA DEL NOA
Soto A	Metodología de terreno para la detección de macroquistes de Sarcocystis spp en carne de guanaco (Lama guanicoe)
Torrecillas C	REFLEXIONES SOBRE LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS RECREOS DE EVENTOS
Trosch N	DISPONIBILIDAD, CONOCIMIENTO Y CONSUMO DE ÁCIDOS GRASOS n-3 EN LA POBLACIÓN GENERAL DE LA CIUDAD DE RECONQUISTA, SANTA FE
Vera RD	Caracterización del abastecimiento de proximidad de hortalizas y frutas de la Región agroalimentaria de la Ciudad de Córdoba, según consumo y recomendaciones nacionales e internacionales vigentes
Vicentini MA	Recetario didáctico audiovisual como promotor de Educación Alimentaria Nutricional en Nivel Inicial. Evaluación del impacto en jardines de la ciudad de Santa Fe

### NUTRICIÓN Y SALUD

APELLIDO PRIMER AUTOR	TÍTULO
Aiassa V	La semilla de chia reduce la adiposidad visceral modulando marcadores de inflamación y fibrosis en distintos tejidos adiposos en ratas alimentadas con dieta rica en sacarosa

Aquino M-2	EFFECTO DE LA DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL SIMULADA SOBRE LAS PROPIEDADES NEUROPROTECTORAS DE MANOPROTEÍNAS OBTENIDAS A PARTIR DE LEVADURAS RESIDUALES DE CERVECERÍA
Aquino ME-4	PROPIEDADES INMUNOMODULADORAS DE PÉPTIDOS GENERADOS MEDIANTE DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL IN VITRO A PARTIR DE MANOPROTEÍNAS DE LEVADURAS RESIDUALES DE CERVECERÍA
Bassett MN-1	Efecto de la pandemia en el estado Nutricional de Escolares de Tafí Viejo Tucumán, Argentina
Belbey A	Aspectos nutricionales implicados en el uso del aceite de cannabis medicinal desde la perspectiva de usuarios y profesionales de la salud
Binaghi, MJ	COMPARACIÓN DEL PORCENTAJE DE COBERTURA DE LOS REQUERIMIENTOS DIARIOS DE CALCIO, HIERRO Y ZINC DE ALIMENTOS PARA LA POBLACIÓN VEGANA/VEGETARIANA RESPECTO DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL
Cabaña MB	Evaluación de la Calidad del Sueño y la Crononutrición en estudiantes de la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral (FBCB-UNL)
Capdevila G	Dietas altas en grasa y estrés oxidativo. Efecto preventivo del aceite de yacaré suplementado con semilla de lino
Carrasco MA	Frecuencia de Sarcocystis spp en carne de guanaco (Lama guanicoe) en una estancia del departamento Escalante en Chubut, Argentina
Díaz GE	Modificación del perfil de ácidos grasos en suero por efecto de la suplementación con omega-3
Ezcurra TA	EVALUACIÓN DE LA SALUD CARDIOVASCULAR EN PACIENTES DE UN SANATORIO PRIVADO DE LA CIUDAD DE SANTA FE
Fantinato CI	Consumo calórico, de macronutrientes y bebidas alcohólicas en deportistas del club Brown de San Vicente, Santa Fe, 2020.
Garrido BR-1	Aspectos nutricionales de la carne de guanaco (Lama guanicoe) de la Patagonia Argentina
Garzón AG-3	Propiedades antioxidantes, hipolipemiantes e hipoglucemiantes de extractos de cáscaras obtenidos a partir de diferentes variedades de Opuntias sp.
Henáin Y	HIDRATACIÓN Y ESTADO NUTRICIONAL EN PERSONAS ADULTAS
Klaus K	Determinación de la calidad de la dieta y patrón de ingesta alimentaria en futbolistas de categorías juveniles del Club Atlético Unión de Santa Fe en período de pandemia por COVID-19, año 2021
Lingardi N	Evaluación del estado nutricional antropométrico de escolares según IMC/edad y análisis del perfil de nutrientes de alimentos consumidos en el recreo
Mauti C	Semilla Salvia hispanica L. (chia) como estrategia nutricional preventiva sobre alteraciones metabólicas hepáticas en un modelo experimental de Síndrome Metabólico
Mazaratti MR	El lagarto overo como fuente proteica: un estudio sobre su composición nutricional
Paulini R	Carnes y grasas de reptiles, ¿Nuevas recomendaciones nutricionales?
Peralta MI	Efecto de una bebida a base de permeado de lactosuero y tegumento de maní sobre el estado oxidativo de células Caco-2
Posadas M	CONSUMO DE HUEVO ENTERO Y PERFIL GLUCOLIPÍDICO EN RATAS OBESAS Y DIABÉTICAS
Sanchez VP	Estado nutricional y parasitosis intestinales: Estudio transversal en distintos barrios de Santo Tomé (Santa Fe)
Suppo C	Efectos de una combinación de lípidos funcionales sobre la incorporación de PUFAs y biosíntesis de LC-PUFAs en ratas alimentadas con una dieta de cafetería
Valli FE	Carnes de reptiles en Argentina: percepción por parte de posibles consumidores
Vargas MR	El antioxidante astaxantina previene la dislipemia, adiposidad visceral y desórdenes del metabolismo lipídico en tejidos adiposo y hepático de animales alimentados con dieta rica en sacarosa
Vega Joubert M	Efectos de Astaxantina proveniente de crustáceos de la cuenca del Paraná sobre la lipotoxicidad y estrés oxidativo renal: Estudios en animales de experimentación
Weaver Monchablon L	Un desafío: galletitas snack saludables y sustentables
Weisstaub A	EFFECTO DE LA INGESTA DE HARINA DE CEBADA MALTEADA SOBRE LAS PROPIEDADES ÓSEAS BIOMECÁNICAS EN UN MODELO EXPERIMENTAL DE CRECIMIENTO EN RATAS WISTAR
Wolf IV	Estudio de la act+B60ividad anticariogénica de yogures elaborados con distintos ingredientes lácteos conteniendo ácido siálico

## TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

APELLIDO PRIMER AUTOR	TÍTULO
Acosta C	Índice de Peróxidos en aceites pigmentados: modificación de una técnica espectrofotométrica para su determinación

Acosta CA	Ingrediente funcional rico en ácidos grasos omega-3 a base de aceite de chía: formulación, caracterización y estabilidad oxidativa
Albarracín M-1	EFFECTO DEL PROCESO DE MALTEADO EN LAS PROPIEDADES DE HARINA DE ARROZ ( <i>Oryza Sativa</i> L.)
Albarracín M-2	EFFECTO DE LOS PROCESOS DE DESCASCARADO Y EXTRUSIÓN EN POROTO ALUBIA ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.)
Aquino ME-1	EFFECTO DEL MALTEADO EN LAS PROPIEDADES BIOACTIVAS DE LAS HARINAS DE MALTA ( <i>Hordeum vulgare</i> )
Aquino ME-3	FRACCIONAMIENTO DE PÉPTIDOS NEUROPROTECTORES EXTRAÍDOS A PARTIR DE LEVADURAS DE CERVEZA RESIDUAL
Bafumo R	Microgreens: Caracterización fitoquímica y sensorial de 14 especies
Beret MV	Impacto de la incorporación de fibra de zanahoria y del incremento proteico en las características fisicoquímicas y sensoriales de yogures deslactosados y tradicionales
Bergia B	Retención de carotenoides en zanahorias de descarte secadas a diferentes temperaturas
Calderón LM	Efecto del agregado de aditivos fortificantes sobre las propiedades sensoriales y colorimétricas de Postres Lácteos Funcionales
Camiletti OF	Conservación química de nueces recubiertas con cobertura de garbanzo adicionada con microcápsulas de aceite esencial de tomillo
Carboni AD-1	Perfil nutricional y aceptación sensorial de pan de trigo tipo francés elaborado con harina de arveja tratada térmicamente
Carboni AD-2	Panificados funcionales fuente de fibra con agregado de harina de lentejas
Cellerino K	Análisis de trazas de maní en alimentos libres de gluten, utilizando un enzimoimmunoensayo competitivo
Cian RE	PROPIEDADES DE LAS HARINAS DE CEBADA ( <i>Hordeum vulgare</i> ) Y MALTA
Cossia MB	FERMENTACIÓN DE HARINA DE ARVEJA AMARILLA CON MICROORGANISMOS KÉFIR: EFECTO SOBRE LA HIDRÓLISIS PROTEICA Y EL CONTENIDO DE TANINOS
Delmonte A	Obtención, caracterización y evaluación de la actividad anti-Cándida spp. de sistemas micelares que encapsulan aceites esenciales
Enatarriaga E	Efecto de la incorporación de harina de bagazo cervecero en la textura de masas y panes
Erben M	Efecto del tratamiento térmico y de la presencia de tegumento sobre las propiedades de hidratación de diferentes harinas de maní.
Farah S-1	DESARROLLO DE ALFAJOR VEGANO DE CACAO Y ALGARROBA
Farah S-2	ALFAJOR, A BASE DE AVENA SIN COCCIÓN PARA CRUDIVEGANOS
Ferreira O-1	Capacidad antioxidante (CAO) de un extracto de moras (EM) estabilizado con caseinato de sodio (NaCAS)
Ferreira O-2	Efecto de la presencia de extracto de moras (EM) sobre la formación y la textura de geles de caseinato de sodio (NaCAS) y goma tara (GT)
Finos M	Nanosuplementos a base de complejos proteína-polisacárido cargados con aceites esenciales: Evaluación de propiedades antioxidantes y antidiabéticas
Forestieri Y	Características texturales de geles ácidos mixtos de caseinato de sodio (NaCAS) y goma tara (GT): efecto de la adición de sacarosa (Sac)
Fushimi M	Potencial antibacteriano de compuestos naturales: aceite esencial y fracciones purificadas de poleo
Galan MG	De subproducto infrautilizado a ingrediente funcional: obtención de aislados proteicos de alta pureza a partir del expeller de maní.
Garzón AG-1	Propiedades antioxidantes de extractos naturales obtenidos a partir del residuo de levaduras cerveceras
Garzón AG-2	Efecto de la fermentación láctica sobre la bioaccesibilidad de minerales de bebidas elaboradas a base de pistachos
Gill TR	Reducción de Sodio en Quesos de Pasta Blanda: Diseño del Proceso de Salado mediante Simulación Computacional
Grazioli MY	Detección cualitativa de sulfitos en productos cárnicos frescos comercializados en la provincia de Santa Fe, Argentina
Guardianelli LM-1	Mejora nutricional de panes de trigo con quinoa germinada y sin germinar
Guardianelli LM-2	Actividad antioxidante de panes de trigo con quinoa germinada y sin germinar
Guzman AA	Compuestos fenólicos y capacidad antioxidante de orujo de uva variedad <i>Vitis vinifera</i> L, Malbec y Torrontés Riojano

Heinen GD-1	Obtención de microcápsulas de calcio utilizando arabinosilanos de hez de malta
Heinen GD-2	Extrudidos de maíz fortificados con hierro microencapsulado con arabinosilanos
Larregain C	Contenido de fibra dietaria en harinas de avena y cebada
López Rivas DM	INCORPORACIÓN DE GOMA XANTANA COMO ESTABILIZANTE EN BEBIBLES A BASE DE LACTOSUERO CAPRINO.
Loyeau PA-1	Síntesis y caracterización de geles funcionales obtenidos a partir de proteínas del lactosuero y bacterias autóctonas potencialmente probióticas
Loyeau PA-2	Aditivo nutraceutico a base de ácidos grasos omega-3 con goma Brea tratada térmicamente como matriz
Márquez SB-2	Reformulación de panes libres de gluten para mejorar su calidad nutricional
Medanich M-1	PERFIL DE LA GRASAS DE LOS CORTES VACUNO CUADRADA Y VACÍO CRUDO Y COCIDO A LA PLANCHA, COMERCIALIZADOS POR MENOR.
Medanich M-2	MACRONUTRIENTES EN POROTOS SECOS BLANCOS Y NEGROS, CRUDOS Y COCIDOS, COMERCIALIZADOS EN ARGENTINA.
Monci VP	Batidos vegetales con fibra dietaria incorporada: Cinética de degradación térmica de compuestos bioactivos
Pontoni SM-1	Optimización del proceso de descascarado de lentejas ( <i>Lens culinaris</i> )
Pontoni SM-2	Digestibilidad proteica de extrudidos de arroz, lentejas y sus mezclas
Quintero-Cerón JP-1	Modificaciones térmicas de la fracción proteica en goma brea influyen en su comportamiento reológico
Quintero-Cerón JP-2	Propiedades interfaciales y espumantes de goma brea tratada térmicamente
Rizzi MA	Composición nutricional y actividad antioxidante de harina de orujo de uva de dos variedades V. labrusca y V. vinifera Viognier
Rozycki S	Desarrollo de Quesos Untables Funcionales
Sanchez MF	Evaluación de yogures con derivados proteicos de espirulina (DPE)
Sanchez Salamanca AL	Revalorización de cítricos de descarte, para la obtención de compuestos antioxidantes
Silva JN	Caracterización de quesos frescos producidos con adición de un extracto proteico extraído del bagazo de la industria cervecera
Solis MA	Caracterización de quesos (frescos y untables) comerciales con diferentes contenidos de grasa: aspectos microbiológicos, fisicoquímicos y de textura.
Spotti ML-1	Síntesis de nanopartículas a partir de emulsiones W/O: Evaluación de surfactantes y efectos del tratamiento térmico
Spotti ML-2	Influencia de diferentes surfactantes sobre el comportamiento interfacial entre aceite de maíz y proteínas del suero lácteo.
Velez, MA	Digestión in vitro de omega-3 en liposomas formulados con lecitinas no purificadas
Venica C	Estudio de las condiciones de fermentación selectiva para purificar galactooligosacáridos (GOS) prebióticos
Yapura EA	ANÁLISIS FÍSICOS, QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS DE LECHE DE CABRA Y SUERO QUESERO DE LA LOCALIDAD DE AMBLAYO, SALTA.



UNL • FACULTAD DE  
BIOQUÍMICA Y CIENCIAS BIOLÓGICAS

X CONGRESO DE ALIMENTOS  
Siglo XXI: Alimentos, Nutrición y Salud

**CASLAN 2023**

"CALIDAD NUTRICIONAL: CONTRIBUYENDO  
AL BIENESTAR Y A LA SALUD"



# RESÚMENES

(Por orden alfabético según apellido del primer autor)

## Aceptabilidad y caracterización sensorial de la carne de guanaco (*Lama guanicoe*) de la Patagonia Argentina

Garrido BR<sup>1</sup>, Cuffia F<sup>2</sup>, Leiva P<sup>3</sup>, González MA<sup>4</sup>, Simoncini M<sup>3</sup>, Fajardo MA<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Facultad de Ciencias Naturales y Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco (UNPSJB)

<sup>2</sup>Facultad de Ingeniería Química, Universidad Nacional del Litoral (CONICET-UNL)

<sup>3</sup>CICyTTP-CONICET/Prov. Entre Ríos, Universidad Autónoma de Entre Ríos (UADER)

<sup>4</sup>Facultad de Ciencias Biológicas y Bioquímica, Universidad Nacional del Litoral (UNL)

[bioq.m.angelica@gmail.com.ar](mailto:bioq.m.angelica@gmail.com.ar)

**Introducción y objetivo.** La carne de guanaco (*Lama guanicoe*) puede ser considerada una opción interesante y atractiva para su consumo debido a sus cualidades nutritivas. El objetivo del presente trabajo fue evaluar la aceptabilidad de la carne de guanaco por parte de consumidores como una alternativa proteica frente a carnes tradicionales.

**Metodología.** Se seleccionaron 3 tipos de carnes rojas: guanaco, cordero y vaca, las cuales se cocinaron bajo la misma metodología de braseado. Se reclutaron un total de 68 consumidores que dieron su consentimiento informado por escrito. Las pruebas se realizaron en un laboratorio sensorial en cabinas individuales (ISO8589, 2007). Cada muestra de carne se codificó con números aleatorios de 3 dígitos. Se entregaron 30 g de los diferentes tipos de carnes a 25°C. Se pidió a los consumidores que degustaran las muestras y calificaran su gusto general mediante una puntuación hedónica horizontal de 1 a 9 (me disgusta muchísimo a me gusta muchísimo, respectivamente). Los datos fueron analizados mediante ANOVA de una vía con factor fijo para identificar diferencias significativas entre el gusto general de las muestras. Cuando las diferencias fueron significativas ( $p < 0,05$ ), las medias se compararon mediante la prueba de Tukey.

**Resultados.** Se encontraron diferencias significativas en las puntuaciones generales de gusto de los diferentes tipos de carne ( $F = 3,49$ ,  $p < 0,0323$ ). Los puntajes de aceptabilidad fueron  $6,94 \pm 1,39$ ;  $6,91 \pm 1,48$  y  $6,38 \pm 1,28$  para las muestras de guanaco, cordero y vaca; respectivamente. La carne de guanaco fue la más aceptada, y similar a la de cordero. Asimismo, no se encontraron diferencias entre la carne de cordero y la vacuna.

**Conclusión.** Se comprobó una buena aceptabilidad para la carne de guanaco, por encima de la carne de vaca de consumo habitual, lo que demuestra el potencial en la factibilidad para su consumo y posible comercialización.