

Estimados colegas:

En nombre del Comité Organizador del **II Congreso Iberoamericano de Alimentos 4.0 (CIAL 4.0 2026) Aplicaciones en Agroindustria y Gastronomía** nos complace invitarlos a participar de este evento que se llevará a cabo los días **11 y 12 de agosto de 2026** en el Centro de Convenciones Concordia, de la ciudad de Concordia, provincia de Entre Ríos, República Argentina.

El Congreso es organizado por la Facultad de Ciencias de la Alimentación de la Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER), institución que cuenta con más de 50 años de trayectoria en formación académica, investigación y transferencia tecnológica. Entre su oferta académica se destacan las carreras de Ingeniería Mecatrónica, Ingeniería en Alimentos y Tecnicatura en Gestión Gastronómica, que constituyen el marco académico de este encuentro.

Dando continuidad al camino iniciado en la primera edición y reafirmando nuestro compromiso con la ciencia, la tecnología y la innovación, asumimos el desafío de organizar la segunda edición de este Congreso. Nos encontramos trabajando en la elaboración de un programa científico acorde a los desafíos actuales de la Industria 4.0, la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, la Mecatrónica, la Agroindustria y la Gastronomía.

Como en la primera edición el programa incluirá conferencias plenarias, mesas redondas, presentación de trabajos de investigación y académicos, así como la exposición de tecnologías innovadoras. Entre las principales temáticas a abordar se destacan: Alimentos, nutrición y salud; Innovación en gastronomía; Alimentos 4.0; Sostenibilidad y agroindustria; Mecatrónica; Educación y divulgación científica.

En esta edición contaremos con la participación de los siguientes conferencistas:

- **Dr. Juan Martín Oteiza**, investigador Adjunto del CONICET, especialista del Laboratorio de Microbiología de Alimentos del CIATI - Centro Tecnológico, Neuquén, Argentina.
- **Heinz Wuth**, chef, asesor y consultor gastronómico, especializado en gastronomía y divulgación científica, Chile.
- **Mauricio R. Kremer**, CEO y cofundador de Kigüi, *startup* tecnológica orientada a la reducción del desperdicio de alimentos y a la optimización de la gestión de inventarios en la industria alimentaria y el retail, Argentina.
- **Juan Manuel Garrido y Pablo González**, fundadores de El Gato y la Caja, equipo interdisciplinario que integra ciencia y diseño para generar impacto material, humano y cultural; autores de diversos libros de divulgación científica, Argentina.



- **Mg. Diego Gordo**, especialista en desarrollo de productos, envases, gestión de proyectos, Universidad Católica de Córdoba, Argentina
- **Dra. María Claudia Degrossi**, consultora independiente, divulgadora científica y autora de libros, Argentina.
- **Enrique Mariano Sobral**, chef y profesional gastronómico, con destacada trayectoria en la valorización y difusión de los sabores de la región mesopotámica; lidera el proyecto gastronómico Bajo Llave 929, Argentina.
- **Mg. Karina Meier**, Directora General del Instituto de Control de Alimentación y Bromatología (ICAB), Entre Ríos, Argentina.

Confiamos en que esta propuesta resulte de su interés y esperamos que su participación contribuya al **éxito del CIAL 4.0 – 2026**.

Atentamente,

Comité Organizador