

**Estimados colegas:**

En nombre del Comité Organizador del **II Congreso Iberoamericano de Alimentos 4.0 (CIAL 4.0 2026) Aplicaciones en Agroindustria y Gastronomía** les recordamos la invitación 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. <https://cial4-0.com.ar/>

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.

En esta oportunidad, les comunicamos **algunas fechas importantes** a tener en cuenta, los aranceles de inscripción y algunas de las ponencias de disertantes que participarán del congreso.

**Prórroga en la presentación de resúmenes hasta el 8 de junio**

*Fecha límite de presentación de resúmenes: 08/06/2026*

*Fecha de comunicación de aceptación de resúmenes: 29/06/2026*

En la página web se encuentran disponibles las instrucciones de presentación de resúmenes.

Para consultas: [resumenescial.fcal@uner.edu.ar](mailto:resumenescial.fcal@uner.edu.ar)

**ÁREAS TEMÁTICAS QUE ABORDARÁ EL CONGRESO:**

1. Alimentos, nutrición y salud
2. Innovación en Gastronomía
3. Alimentos 4.0
4. Sostenibilidad y Agroindustria
5. Mecatrónica
6. Educación y Divulgación

## ARANCELES

La inscripción permite presentar un único resumen en modalidad póster o exposición oral.

INSCRIPCIÓN	Aranceles vigentes	
	Hasta 15/06	Hasta 12/08
Inscripción general	\$110.000	\$135.000
Estudiantes de posgrado nacionales	\$95.000	\$115.000
Estudiantes de pregrado y grado nacionales	\$55.000	\$65.000
Descuento por grupos de 10 o más participantes	Descuento 10 % de la categoría correspondiente	
Participantes extranjeros	U\$S 85	U\$S 100
Estudiantes de posgrado extranjeros	U\$S 65	U\$S 80
Estudiantes de pregrado y grado extranjeros	U\$S 40	U\$S 50

\* Docentes e investigadores UNER, estudiantes de pregrado, grado y posgrado UNER gozan de un descuento del 30% del valor de la correspondiente categoría.

\*\* Los depósitos y/o transferencias en dólares están libres de tasas e impuestos.

\*\*\* Los estudiantes de pregrado, grado y posgrado deberán presentar el certificado de alumno regular junto al comprobante de pago.

## ALGUNAS PONENCIAS

- “IA Generativa en Alimentos 4.0: capacidades, impacto social y aplicaciones en la industria” **Dr. Rodrigo da Silva Guerra**, Universidade Federal do Rio Grande (FURG). Cofundador de Qiron Robotics, empresa brasileña especializada en robots sociales. Brasil. **Dra. Bruna Guterres**, Universidad Tecnológica del Uruguay (UTEC). Coordinadora técnica del Posgrado en Robótica e Inteligencia Artificial (PRIA) de la UTEC. Uruguay.
- “El desafío de evaluar las transiciones hacia la economía circular: gestión de residuos en la industria alimentaria”. **Dra. María del Pilar Buera**, Instituto de Tecnología de Alimentos y Procesos Químicos (ITAPROQ-CONICET), Argentina.

- “La Genómica como herramienta clave para mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos: El futuro (¿o presente?) de la microbiología”. **Dr. Juan Martín Oteiza**, investigador Adjunto del CONICET, especialista del Laboratorio de Microbiología de Alimentos del CIATI - Centro Tecnológico, Neuquén, Argentina.
- “Plantas alimenticias no convencionales (PANC) y su potencial para la agroindustria y la gastronomía biodiversas”. **Dr. Valdely Ferreira Kinupp**, Instituto Federal de Educación, Ciencia y Tecnología de Amazonas, Campus Zona Este de Manaus, Brasil.
- “Proteínas de legumbres para la elaboración de alimentos plant-based: aspectos nutricionales, tecnofuncionales y biológicos”. **Dra. María Victoria Avanza**, Instituto de Química Básica y Aplicada del Nordeste (IQUIBA-NEA, UNNE–CONICET). Universidad Nacional del Nordeste, Argentina.
- “Gemelos digitales en Alimentos 4.0: aplicaciones en diseño, monitoreo y optimización de procesos”. **Dr. Alejandro Lespinard**, Instituto Multidisciplinario de Investigación y Transferencia Agroalimentaria y Biotecnológica (IMITAB, CONICET–UNVM). Universidad Nacional de Villa María, Argentina.
- “Especies vegetales de interés en alimentación y su impacto en la salud”. **Dra. Valeria Patricia Sülsen**, Instituto de Química y Metabolismo del Fármaco (IQUIMEFA-CONICET). Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA, Argentina.
- “Hongos comestibles silvestres y cultivados: oportunidades para el desarrollo de alimentos identitarios y funcionales”. **Dra. Carolina Barroetaveña**, Centro de Investigación y Extensión Forestal Andinopatagónico (CIEFAP-CONICET) - Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco, Argentina.
- "Revalorización de residuos de la industria aceitera como fuente de antioxidantes naturales". **Dra. Marcela Rodriguez**, Facultad de Ingeniería, UNCPBA.
- Control visual de alimentos mediante inteligencia artificial. **Dr. Diego González Dondo**, Centro de Investigaciones en Informática para la Ingeniería (CIII). Facultad Regional Córdoba, UTN, Argentina.
- "Más allá del sabor: la ciencia de los compuestos fenólicos en los aceites de oliva de Rio Grande del Sur (Brasil)". **Dr. Cristiano Ballus**, Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria, Brasil.

#### ADEMÁS ESTARÁN PRESENTES:

- **Chef Heinz Wuth**, asesor y consultor gastronómico, especializado en gastronomía y divulgación científica, Chile.



- **Mg. Karina Meier**, Directora General del Instituto de Control de Alimentación y Bromatología (ICAB), Entre Ríos, Argentina.
- **Mg. Esp. Mónica A. López**, Directora Nacional del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), Argentina.
- **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.
- **Mg. Ana Laura García Presas**, Directora de Asesoramiento y Desarrollo Curricular de la Universidad Nacional de Entre Ríos, Argentina.
- **Mg. Diego Gordo**, especialista en desarrollo de productos, envases, gestión de proyectos, Universidad Católica de Córdoba, Argentina
- **Lic. Roxana Furman**, 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.
- **Pablo Daniel Cuña Cabrera**, Especialista en Robótica e Inteligencia Artificial, Universidad Tecnológica de Uruguay (UTEC), Uruguay.
- **Dr. Carlos Teze**, Facultad de Ciencias de la Administración (UNER). CONICET, Argentina.
- **Ing. Sebastián Coulleri**, Socio fundador y CEO de DEFYMOTION, Argentina.
- **Dr. Diego Grassi**, Gerente de Consultoría y Aplicaciones CATA Analytical Technologies, Argentina.
- **Ing. Ricardo Consigli**. Consultor internacional en el área de calidad de canal y carne bovina y bienestar animal para empresas ganaderas, plantas frigoríficas y cadenas comerciales

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**