

CS - 119 / 2026

HURLINGHAM, 08/07/2026

VISTO el Estatuto de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM, la Resolución del Consejo Superior Nro. 33/17 que establece el reglamento y las normas para tramitar solicitudes de Reconocimiento, Declaración de Interés Institucional y Auspicio a eventos, congresos, jornadas y otras actividades, el Expediente Nro. 601/2026 del registro de esta Universidad, la Resolución C.D.I.B. N.º 43/2026 y

**CONSIDERANDO:**

Que en el artículo 2º del Estatuto de la Universidad manifiesta que tiene como misión contribuir, a través de la producción y distribución equitativa de conocimientos e innovaciones científico-tecnológicas, al desarrollo local y nacional;

Que en el artículo 4º se establece como visión de la Universidad constituirse en un referente académico regional y nacional en la formación integral, multi e interdisciplinar, que participe activamente en el desarrollo social y económico regional y nacional, sin perder su principio de inclusión social y servicio a la comunidad local;

Que en el artículo 6º, entre otros objetivos, determina el de organizar y desarrollar actividades de generación y sistematización de conocimientos, otorgando prioridad a las necesidades y problemáticas zonales, regionales y nacionales, y el de coordinar con las Universidades y el sistema educativo de la región el desarrollo de la investigación y acciones de cooperación comunitaria, garantizando la funcionalidad y una operatividad que propendan a solucionar sistemática y permanentemente problemas relacionados con las necesidades de la región;

Que de acuerdo a lo mencionado anteriormente se considera de importancia la promoción de actividades tendientes al desarrollo científico, social y económico de la región de pertenencia;

Que la ciencia y tecnología de los alimentos, la agroindustria, la gastronomía y las tecnologías asociadas a la Industria 4.0 constituyen áreas estratégicas para el desarrollo productivo, científico y tecnológico del país, promoviendo la innovación, la sostenibilidad y la generación de valor agregado en las cadenas alimentarias;

CS - 119 / 2026

Que el II Congreso Iberoamericano de Alimentos 4.0: Aplicaciones en Agroindustria y Gastronomía propone un espacio de intercambio académico, científico y tecnológico destinado a abordar los desafíos actuales vinculados a la innovación en alimentos, nutrición y salud, sostenibilidad, agroindustria, mecatrónica, gastronomía y divulgación científica;

Que el mismo se llevará a cabo los días 11 y 12 de agosto de 2026 en el Centro de Convenciones de la ciudad de Concordia, provincia de Entre Ríos;

Que el evento incluirá conferencias plenarias, mesas redondas, presentación de trabajos científicos y académicos, así como exposiciones de tecnologías innovadoras vinculadas a la Industria 4.0 aplicada al sector alimentario;

Que está destinado a investigadores/as, docentes, estudiantes, profesionales, integrantes del sector productivo y público interesado en las áreas de ciencia y tecnología de alimentos, agroindustria, gastronomía e innovación tecnológica;

Que la organización se encuentra a cargo de la Facultad de Ciencias de la Alimentación de la Universidad Nacional de Entre Ríos (FCAL-UNER);

Que la Universidad no asume compromisos financieros, legales ni administrativos por el evento auspiciado;

Que por el Expediente N°601/2026 tramita la presente solicitud de auspicio institucional;

Que mediante la Resolución Nro 43/2026 el Consejo Directivo del Instituto de Biotecnología resolvió elevar la propuesta al Rector para su consideración en Consejo Superior.

Que lo expuesto resulta de relevancia para la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de los Alimentos, la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos y demás carreras afines del Instituto de Biotecnología de la Universidad Nacional de Hurlingham, demostrando la pertinencia del auspicio solicitado;

Que la Dirección General de Asuntos Legales ha tomado intervención de su competencia.

Que reunida la Comisión de Interpretación y Reglamento ha dado dictamen favorable.

Que el auspicio se propone en el marco de las normas a las que se ajustarán las solicitudes para las declaraciones de reconocimiento, de interés institucional y de auspicio por parte de la Universidad Nacional de Hurlingham aprobada por la RCS N° 33/17.

CS - 119 / 2026

Que en virtud del Artículo 55 del Estatuto de la Universidad, el Rector integrará el Consejo Superior de la Universidad.

Que la presente resolución se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el Estatuto y el Reglamento interno del Consejo Superior de la UNIVERSIDAD NACIONAL de HURLINGHAM y luego de haberse resuelto en reunión el día 08 de julio de 2026 por este Consejo Superior.

Por ello,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL

DE HURLINGHAM RESUELVE:

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°. Otorgar el auspicio y utilización del logo de la Universidad Nacional de Hurlingham para el II Congreso Iberoamericano de Alimentos 4.0: Aplicaciones en Agroindustria y Gastronomía.

ARTÍCULO 2°. - Las formas de utilización del logotipo de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM se detallan en el anexo que acompaña la presente resolución.

ARTÍCULO 3°. - Regístrese, comuníquese, archívese.

## ANEXO

### ISOLOGOTIPO UNA HUR

#### Construcción del isologotipo



#### Reducciones



Se permite una reducción **mínima** del isologo de 0,5 cm de altura a fin de asegurar su legibilidad y pregnancia.

#### Versiones positivas y negativas

##### Original

La marca solo debe aplicarse sobre pleno blanco.



##### 1 color

La marca solo debe aplicarse en los colores institucionales.



## ISOLOGOTIPO UNAHUR

Construcción del isologotipo



### Reducciones



Se permite una reducción **mínima** del isologo de 0,5 cm de altura a fin de asegurar su legibilidad y pregnancia.

### Versiones positivas y negativas

#### Original

La marca solo debe aplicarse sobre pleno blanco.

#### 1 color

La marca solo debe aplicarse en los colores institucionales.



## ISOLOGOTIPO UNA HUR

Aplicacion con la sigla UNA HUR



**UNA HUR**  
UNIVERSIDAD NACIONAL  
DE HURLINGHAM

---

## Paleta cromática

00 M0 Y0 K80

Color WEB  
#58585a

PANTONE 425 C



067 M0 Y100 K10

Color WEB  
#5aa123

PANTONE 369 C



C76 M15 Y15 K0

Color WEB  
#08a204

PANTONE 638 C



## ISOLOGOTIPO UNAHUR

Construcción del isologotipo



### Reducciones



Se permite una reducción **mínima** del isologo de 0,5 cm de altura a fin de asegurar su legibilidad y pregnancia.

### Versiones positivas y negativas

#### Original

La marca solo debe aplicarse sobre pleno blanco.

#### 1 color

La marca solo debe aplicarse en los colores institucionales.



**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**

## Hoja de firmas