

Charla - Postbióticos: un concepto emergente de interés para nuevos desarrollos en el campo de la ciencia y tecnología de alimentos

Fecha: 4 de marzo de 2025

CUPO LIMITADO

Hora: 2:00 a 3:00 p.m. hora de Costa Rica (GTM-6:00)

Duración: 1 hora

Modalidad: Híbrida (presencial y virtual)

Lugar: Sala de conferencias del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), Universidad de Costa Rica (UCR)

Expositor: Dr. Gabriel Vinderola. Investigador Principal del CONICET (INLAIN, CONICET-UNL) y Profesor Asociado, Cátedra de Microbiología, Facultad de Ingeniería Química, Universidad Nacional del Litoral.

Monto de la inversión: Gratuita

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/Ydsi5NYVGfkdKUT27>

Fecha límite para realizar la inscripción: 3 de marzo de 2025

Descripción: El término “postbióticos” comenzó a resonar hacia 2012, y en el término de 10 años se propusieron siete definiciones, mientras que existían tres conceptualizaciones del mismo: ¿son metabolitos de los probióticos? ¿Son metabolitos producidos por la microbiota intestinal? ¿o son microorganismos inanimados capaces de otorgar un efecto benéfico? En 2021 la Asociación Científica Internacional de Probióticos y Prebióticos (ISAPP) propuso una nueva definición, y en los dos años siguientes se publicaron más de 80 revisiones sobre el tema. ¿Ciencia, moda o tendencia? La presencia de productos en base a microorganismos no viables como promotores de la salud no es un fenómeno nuevo, pero se han utilizado una gran cantidad de términos diferentes para referirse al mismo fenómeno (paraprobiotics, heat-inactivated probiotics, heat-treated probiotics, non-viable probiotics, lisates, entre otros). El objetivo de la nueva definición de ISAPP fue unificar en el término “postbiótico” esta diversidad de términos, y proponer una definición que ponga en valor a esta categoría y que aliente al desarrollo de nuevos productos. Canadá, China y Australia están moviendo sus regulaciones para incorporar esta nueva categoría, la cual representa una gran oportunidad para nuevos desarrollos en el área de la ciencia y tecnología de alimentos.

Dirigido a: personas profesionales, investigadoras, estudiantes y público en general con interés en el tema

Metodología: Charla magistral

Perfil del instructor:

Dr. Gabriel Vinderola

Doctor en Química en la Universidad Nacional del Litoral (2002). Investigador Principal del CONICET en el Instituto de Lactología Industrial (INLAIN, CONICET-UNL) y Profesor Asociado de la Cátedra de Microbiología de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral, en Santa Fe, Argentina. Trabaja desde 1995 en bacterias lácticas, probióticos, prebióticos, postbióticos, alimentos fermentados y microbiota. Desde 2020 es miembro del cuerpo de directores de la International Scientific Association of Probiotics and Prebiotics (ISAPP). Publicó más de 150 artículos científicos y capítulos de libro en temas de su especialidad. Es editor del libro Lactic Acid Bacteria. Microbiological and Functional Aspects, 5ta edición (2019) y 6th edición (2024). Jurado de proyectos de investigación sobre el microbioma de la revista Nature, edición 2024. Se dedica también a la comunicación de la ciencia a través de Instagram (@gvinde)