

MICROBIOTA INTESTINAL Y EL ROL DE LOS
PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS COMO
YOGUR, QUESO O KEFIR DE LECHE

**V Jornada de actualización:
Los Lácteos y la Nutrición
Día Mundial de la leche**

PROGRAMA · Martes 1 de junio de 2021 | 10.00 a 12.15

Modalidad: virtual, mediante la plataforma Microsoft Teams

10:00 h

- **Microbiota intestinal. Composición y distribución. Rol de la alimentación en su diversidad y cantidad. Implicancias en la salud humana: influencia de la microbiota intestinal sobre el sistema inmune y la respuesta inflamatoria.**

Disertante: Prof. Dra. Andrea F. González

Carrera Docente. Doctorado en Ciencias de la Salud. Jefa del Departamento de Alimentación Hospital de Gastroenterología "Dr. C. Bonorino Udaondo" Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Argentina.

11:00 h

- **Impacto del consumo de lácteos fermentados en la microbiota intestinal. Tipos de lácteos fermentados (yogur, kéfir de leche, quesos). Presencia de bacterias probióticas. Diferencias entre productos fermentados y probióticos.**

Disertante: Dra. Ana Binetti

Doctora y Licenciada en Química. Investigadora Independiente de CONICET y Docente Cátedra de Microbiología, Facultad de Ingeniería Química (Universidad Nacional del Litoral). Especialista en microbiología de bacterias lácticas, productos lácteos y exopolisacáridos como ingredientes tecnofuncionales. Impacto de su administración en la microbiota intestinal.

12:00 h

- **Preguntas y cierre.**