**Gustavo Polenta**

Bioquímico de la Universidad Nacional de Rosario, Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Federal de Santa Maria – Brasil, Doctor en Bioquímica Vegetal de la Universidad de Buenos Aires y Especialista en Calidad Industrial de Alimentos (Universidad Nacional de Gral. San Martín).

Ingresó al INTA como investigador del Grupo de Poscosecha del Frutas y Hortalizas en la Estación Experimental de San Pedro, y actualmente se desempeña en el Área Bioquímica y Nutrición del Instituto de Tecnología de Alimentos, del INTA Castelar. Ha coordinado diversos proyectos relacionados con la Poscosecha y el Procesamiento de Frutas y Hortalizas, y con el Aprovechamiento de Subproductos de la Industria.

**Principios activos presentes en frutas y su contribución a la salud**

Las frutas, junto con las hortalizas, son consideradas en la actualidad componentes esenciales de una dieta saludable. Organismos como la OMS recomiendan la ingesta de entre 400 y 600 gr de frutas y hortalizas para reducir el riesgo de enfermedades cardíacas, enfermedades crónicas y cáncer, entre otras patologías, lo cual se basa en diversos estudios epidemiológicos. Gran parte de este potencial de prevenir enfermedades estaría ligado al contenido de diversos compuestos bioactivos. Si bien esto ha dado lugar al desarrollo de alimentos funcionales adicionados con este tipo de compuesto, el real impacto de su ingesta en forma aislada es todavía contradictorio, si se lo compara con el consumo de productos frutihortícolas enteros, por lo que parecería haber efectos aditivos o sinérgicos de gran importancia. Sin lugar a dudas, el estudio de esta temática presenta una gran complejidad, que va más allá de cuestiones como el potencial antioxidante de los compuestos fenólicos, o el efecto de las fibras sobre el tránsito intestinal, ya que también aparecen aspectos como el efecto sobre la regulación genética, sobre mediadores químicos, o sobre el microbioma. En la charla se abordarán diversos temas generales y específicos, como la los estándares comerciales y la percepción de los consumidores, los efectos bioquímicos de los compuestos bioactivos, temas emergentes como los polifenoles no extraíbles, y aspectos modernos de marketing, como las denominadas “superfrutas”.