

VI Simposio Internacional Agroalimentario

Del 9-11 de octubre de 2019
Centro de convenciones – Montería, Córdoba



PROGRAMACIÓN

Hora	MIÉRCOLES 9 DE OCTUBRE		
7:30 a 10:00 a.m.	REGISTRO DE PARTICIPANTES		
9:45 a 10:00 a.m.	INSTALACIÓN DEL EVENTO		
10:00 a 11:00 a.m.	Cambios Demográficos y Tecnológicos y su Influencia en la Educación e Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Dr. Valente Álvarez.		
11:00 a.m. a 12:00 m.	De la Exploración de la Diversidad Microbiana al Desarrollo de un Prebiótico Comercial -RUMITEC®. Dr. Fernando Rodríguez.		
12:00 m. a 2:00 p.m.	ALMUERZO LIBRE		
	ÁREAS TEMÁTICAS		
	Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTAL)	Ingeniería de Procesos Alimentarios (IPA)	Innovación para el Emprendimiento (INE)
2:00 a 2:40 p.m.	Prospectiva del sector cárnico en el departamento de Córdoba. Dr. Paul Rodríguez.	Aplicaciones de biomoléculas en el desarrollo de productos agroindustriales. Dr. José Fernando Solanilla Duque.	Emprendimiento e innovación desde la perspectiva de la agroindustria. Ing. Juan Mario Gamarra Torres e Ing. Andrea Angulo.
2:40 a 3:20 p.m.	Inmovilización de Pectinasas en Matriz Polimérica para la Aplicación en la Industria Alimentaria. Dra. Cindy Bustamante	Evaluación de las condiciones de secado de un producto a base de Yuca y Leche. Ing. Fernando Mendoza	Cultivos iniciadores Nativos para elaboración de Suero Costeño. Dra. Francia Valencia
3:20 a 4:00 p.m.	REFRIGERIO		
4:00 a 5:00 p.m.	Diseño de alimentos para población inmunocomprometida: caso adulto mayor. Dr. Rommy Zúñiga.		
5:00 a 6:00 p.m.	Parámetros Higiénicos de Plantas de Alimentos: Necesidades Básicas para garantizar la inocuidad de los productos alimenticios Dr. Alejandro Echeverry.		
6:00 a 7:00 p.m.	CEREMONIA DE INAUGURACIÓN		
7:00 a 9:00 p.m.	CÓCTEL DE BIENVENIDA - NOCHE SINUANA		

PROGRAMACIÓN SUJETA A CAMBIOS



Email: simposioagroalimentario@correo.unicordoba.edu.co
agroalimentario.academico@correo.unicordoba.edu.co
Celular: 3107278679 - 3104690204 - 3126198705 - (4) 7569015

www.unicordoba.edu.co

VI Simposio Internacional Agroalimentario

Del 9 -11 de octubre de 2019
Centro de convenciones – Montería, Córdoba



PROGRAMACIÓN

HORA				JUEVES 10 DE OCTUBRE			
8:00 a 8:50 a.m.		Matrices alimentarias basadas en proteínas del suero de leche. Dr. Rommy Zúñiga					
8:50 a 9:40 a.m.		Innovación tecnológica en lácteos: Importancia, perspectivas y retos. Dr. Gerardo González Martínez.					
9:40 a 10:30 a.m.		Actualización de nuevas tecnologías y controles microbiológicos: innovaciones para garantizar la inocuidad de productos cárnicos. Dr. Alejandro Echeverry					
10:30 a 11:15 a.m.		SESIÓN DE PÓSTER – REFRIGERIO					
		ÁREAS TEMÁTICAS					
		Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTAL)		Ingeniería de procesos alimentarios (IPA)		Innovación para el Emprendimiento (INE)	
11:15 a 11:27 a.m.		ORAL_SIAL19_CYTAL1		ORAL_SIAL19_IPA1		ORAL_SIAL19_INE1	
11:27 a 11:39 a.m.		ORAL_SIAL19_CYTAL2		ORAL_SIAL19_IPA2		ORAL_SIAL19_INE2	
11:39 a 11:51 a.m.		ORAL_SIAL19_CYTAL3		ORAL_SIAL19_IPA3		ORAL_SIAL19_INE3	
11:51 a.m. a 12:03 p.m.		ORAL_SIAL19_CYTAL4		ORAL_SIAL19_IPA4		ORAL_SIAL19_INE4	
12:03 a 2:00 p.m.		ALMUERZO LIBRE					
		Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTAL)		Ingeniería de procesos alimentarios (IPA)		Innovación para el Emprendimiento (INE)	
2:00 a 2:40 p.m.		Intervenciones múltiples en la cadena alimentaria, un reto de la inocuidad. Dr. José Ignacio Barguil		Proceso de fabricación de sal marina en las salinas de Manaure. Ing. William Yanett Granados		Estrategias para la valorización de productos agroalimentarios con calidad ligada al territorio y su diferenciación por medio de sellos de origen. Dr. Yesid Aranda Camacho.	
2:40 a 3:20 p.m.		Sulforafano, el anticancerígeno de los vegetales <i>Brassicaceae</i> . Dra. Carmen Pérez		Logística de perecederos, diseño de rutas de vehículos. Dr. Helman Enrique Hernández Riaño		Ser sostenible es el mejor Negocio: Las energías renovables en la industria Agroalimentaria frente al cambio climático. Dr. Fabián Villafañe	
3:20 a 4:30 p.m.		SESIÓN DE PÓSTER – REFRIGERIO					
4:30 a 5:30 p.m.		Valorización de residuos de la industria alimentaria: obtención del biopolímero quitosano y su aplicación para el tratamiento de aguas contaminadas. Dra. Noemi Zaritzky					
5:30 a 6:45 p.m.		FORO 1: Innovación para el emprendimiento agroalimentario Moderador: Ing. Pedro Romero Barragán					

PROGRAMACIÓN SUJETA A CAMBIOS



VI Simposio Internacional Agroalimentario

Del 9-11 de octubre de 2019
Centro de convenciones – Montería, Córdoba



PROGRAMACIÓN

Hora	VIERNES 11 DE OCTUBRE		
8:00 a 8:50 a.m.	Modelado matemático y simulación numérica de procesos de transferencia de energía en Ingeniería de Alimentos Dra. Noemi Zaritzky		
8:50 a 9:30 a.m.	Emprendimiento: Economía naranja en la Industria Alimentaria Dr. Jaime Orjuela		
9:30 a 10:20 a.m.	Líneas de proceso en bancos de leche humano. Dra. Jane Sélia Dos Reis Coimbra.		
10:20 a 11:10 a.m.	SESIÓN DE PÓSTER – REFRIGERIO		
	ÁREAS TEMÁTICAS		
	Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTAL)	Ingeniería de procesos alimentarios (IPA)	Innovación para el Emprendimiento (INE)
11:10 a 11:45 a.m.	Resistencia bacteriana y producción de alimentos en escala. Dr. Harold Durango.	Transporte de metabolitos secundarios en un alimento de origen vegetal durante procesos térmicos: una mirada desde lo experimental y el modelamiento. Dr. Jader Aleán	Kansei Food: Diseño emocional en el proceso de desarrollo de nuevos productos alimenticios. Dra. Mónica Simanca
11:45 a 11:57 a.m.	ORAL_SIAL19_CYTAL5	ORAL_SIAL19_IPA5	ORAL_SIAL19_INE5
11:57 a.m. a 12:09 p.m.	ORAL_SIAL19_CYTAL6	ORAL_SIAL19_IPA6	ORAL_SIAL19_INE6
12:09 a 2:00 p.m.	ALMUERZO LIBRE		
2:00 a 2:50 p.m.	Conociendo y entendiendo la nanotecnología. Dra. Jane Sélia Dos Reis Coimbra		
2:50 a 3:40 p.m.	Sistemas de clasificación de canales, diferenciación y valorización del Producto cárnico primario. Dra. Lorena Aguayo.		
3:40 a 4:30 p.m.	Etiquetado Nutricional y Rotulado Frontal: Regulaciones, perspectivas y casos Dra. Edna Liliana Peralta Baquero.		
4:30 a 5:10 p.m.	REFRIGERIO		
5:10 a 6:00 p.m.	Oportunidades de Hacer Investigación en los EE. UU., y Estrategias Para la Admisión Universitaria en un Programa de Posgrado. Dr. Valente Álvarez		
6:00 a 7:10 p.m.	FORO 2: Desarrollo alimentario sostenible Moderador: Dr. Deivis Luján Rhenals		
7:10 a 9:30 p.m.	CLAUSURA		

PROGRAMACIÓN SUJETA A CAMBIOS



PRESENTACIONES ORALES

ÁREA TEMÁTICA	
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS – CYTAL	
CÓDIGO	CONFERENCIA
ORAL_SIAL19_CYTAL1	Funcionalidad y propiedades fisicoquímicas de la harina de chirimoya (<i>Annona cherimola</i> Miller)
ORAL_SIAL19_CYTAL2	Evaluación del efecto del almidón de yuca modificado como reemplazante de grasa en las propiedades de calidad de galletas de sal.
ORAL_SIAL19_CYTAL3	Efecto de diferentes métodos de secado sobre la actividad antioxidante, antiinflamatoria y antiproliferativa de los extractos de murta (<i>Ugni molinae</i> Turcz).
ORAL_SIAL19_CYTAL4	Evaluación fisicoquímica, microbiológica y sensorial de un yogurt adicionado con té verde (<i>Camellia sinensis</i>).
ORAL_SIAL19_CYTAL5	Bioconservación de hamburguesa de carne de res utilizando nisina de <i>Lactococcus lactis</i> para inhibir el crecimiento de <i>Escherichia coli</i>
ORAL_SIAL19_CYTAL6	Aislamiento de bacterias acidolácticas con capacidad probiótica a partir de muestras de leche de res y leche materna para la elaboración de queso costeño probiótico pasteurizado

ÁREA TEMÁTICA	
INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS - IPA	
CÓDIGO	CONFERENCIA
ORAL_SIAL19_IPA1	Evaluación de la actividad antibacteriana de microcápsulas de aceites esenciales usando matrices poliméricas de almidones Colombianos
ORAL_SIAL19_IPA2	Efecto del método de secado y mejoradores de textura sobre propiedades físicas y recuento microbiológico de un yogurt seco reconstituido
ORAL_SIAL19_IPA3	Recubrimiento comestible con liposomas que encapsulan rutina: aplicación en almendras laminadas
ORAL_SIAL19_IPA4	Efecto del espesor de película y de la ubicación en el secador, sobre la cinética de secado de ensilado de vísceras de tilapia roja (<i>Oreochromis spp</i>) en un secador solar directo
ORAL_SIAL19_IPA5	Polvo de yacón adicionado con prebióticos: un producto innovador y promisorio con potencial uso en la industria alimentaria y farmacéutica
ORAL_SIAL19_IPA6	Condições de adsorção da bromelina em criogeis de afinidade por íons metálicos



VI Simposio Internacional Agroalimentario

Del 9 -11 de octubre de 2019
Centro de convenciones – Montería, Córdoba



ÁREA TEMÁTICA	
INNOVACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO - INE	
CÓDIGO	CONFERENCIA
ORAL_SIAL19_INE1	Extracción y caracterización de gelatina a partir de piel de pescado
ORAL_SIAL19_INE2	Efecto del pretratamiento con ultrasonido en las cinéticas de secado convectivo del banano (<i>Musa paradisiaca</i>)
ORAL_SIAL19_INE3	Electrospraying técnica emergente e innovadora para obtener biopelículas
ORAL_SIAL19_INE4	Cría de pato criollo con enfoque de género y cultura: alternativa de emprendimiento agroalimentario y nutricional, área metropolitana de barranquilla, 2018-2019
ORAL_SIAL19_INE5	Análisis de espectroscopia infrarroja en la fase de maduración de la gulupa <i>Passiflora edulis Sims</i> de la provincia de Pamplona-Colombia
ORAL_SIAL19_INE6	Análisis de las características del epicarpio de guayaba (<i>Psidium guajava</i> L) y su uso en productos cárnicos

PROGRAMACIÓN SUJETA A CAMBIOS.

NOTA:

Las conferencias de 60 minutos disponen de 45 minutos para la conferencia y 15 minutos de preguntas.

Las conferencias de 50 minutos disponen de 40 minutos para la conferencia y 10 minutos de preguntas.

Las conferencias de 40 minutos disponen de 35 minutos para la conferencia y 5 minutos para preguntas

Las conferencias de 35 minutos, disponen de 30 minutos para la conferencia y 5 para preguntas.

Las presentaciones de 12 minutos disponen de 10 minutos para la presentación y 2 minutos de preguntas.

