

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS

MIÉRCOLES 4 DE OCTUBRE			
7:00 a 11:00 a.m.	REGISTRO DE PARTICIPANTES		
10:50 a 11:00 a.m.	INSTALACIÓN DEL EVENTO		
11:00 a 12:00 m.	Superalimentos: realidades y limitaciones. El modelo de la <i>Moringa oleifera</i> . Dr. Gaspar Ros Berruezo		
12:00 a 2:00 p.m.	Almuerzo - Libre		
AREAS	Procesos Agroindustriales (PA)	Innovación de Productos Alimenticios (IPA)	Seguridad Alimentaria en el posconflicto (SAP)
2:00 a 3:00 p.m.	<p>Uso de residuos agroindustriales como aditivos en alimentos.</p> <p>Dr. Carlos Eduardo Narváez Cuenca Universidad Nacional de Colombia</p>	<p>Herramientas para la caracterización y diferenciación de materiales de origen biológico: Microestructura, análisis de imágenes y propiedades de superficie.</p> <p>Dra. María Ximena Quintanilla Universidad de la Sabana</p>	<p>La construcción de redes alternativas de alimentos. Una propuesta para la seguridad alimentaria.</p> <p>Dra. Luz Stella Álvarez Universidad de Antioquia</p>
3:00 a 3:15 p.m.	<p>Análisis del efecto de la inclusión de diferentes extensores sobre la microscopia de salchicha tipo Frankfurt</p> <p>William Albarracín, Universidad de Nariño</p>	<p>Identificación in silico de serotipos no tifoideos de Salmonella resistentes a antibióticos aislados de ríos del Noroeste de México</p> <p>Maribel Jiménez-Edeza, Universidad Autónoma de Sinaloa, México</p>	<p>Riesgo Microbiológico en la Lechuga Producida y Consumida en Bogotá y sus Alrededores</p> <p>Heliodoro Argüello, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá</p>
3:15 a 3:30 p.m.	<p>Estudio de las propiedades termodinámicas de adsorción del ají rocoto (<i>Capsicum pubescens</i>) obtenido por liofilización</p> <p>Birina L Caballero, Universidad Nacional de Colombia, Medellín</p>	<p>Almidones lincnerizados de ñame (<i>Dioscorea alata</i> cv. Diamante 22) para la industria alimentaria</p> <p>Jairo G. Salcedo, Universidad de Sucre</p>	<p>Retos de pequeños productores en zona de postconflicto en Colombia: el caso de los Montes de María</p> <p>Sofía Lissbrant, Observatorio del Caribe Colombiano</p>
3:30 a 4:00 p.m.	Refrigerio – Sesión de Póster		
4:00 a 5:00 p.m.	<p>Evaluación de las posibilidades de Agroindustrialización de variedades de arveja producidas en el sur de Colombia.</p> <p>Dr. Oswaldo Osorio Universidad de Nariño</p>	<p>Bacteriófagos y sus aplicaciones en la Industria de alimentos.</p> <p>M.Sc. Maryoris Soto López Universidad de Córdoba</p>	<p>Impacto del cambio climático en las enfermedades transmitidas por alimentos.</p> <p>M.Sc. Ana Karina Carrascal Universidad Pontificia Javeriana</p>
5:00 a 6:00 p.m.	Descanso		
6:00 a 6:45 pm	Ceremonia de Inauguración		
6:45 a 7:15 p.m.	Plan Paz Córdoba 2030: Construcción social y territorial de la Paz. Dr. Jairo Torres Oviedo, Rector Universidad de Córdoba		
7:15 a 9:00 p.m.	CÓCTEL DE BIENVENIDA		

JUEVES 5 DE OCTUBRE

AREAS	Procesos Agroindustriales (PA)	Innovación de Productos Alimenticios (IPA)	Seguridad Alimentaria en el posconflicto (SAP)
8:00 a 9:00 a.m.	Propiedades reológicas y texturales de productos lácteos. Dr. Jorge Vélez Ruiz		
9:00 a 10:00 a.m.	Innovaciones en análisis de laboratorios de alimentos Qco. Valmir Loiola da Silva TECNAR	Tecnologías de secado como estrategia competitiva para la comercialización del banano M.Sc. Karla Rubiano Charry INTAL	Hambre, apetito y cosmovisión: desafíos de intervención e innovación para la Corporalización de la paz. Dra. Inés Sofía Morales Salcedo, Universidad del Atlántico
10:00 a 10:30 a.m.	Refrigerio – Sesión de Póster		
10:30 a 10:45 a.m.	Efecto del ultrasonido sobre la producción y tamaño de liposomas de aceite de palma alto oleico Juan D. Beltrán, Universidad de La Sabana	Desarrollo de pastas libres de gluten a partir de harinas de tubérculos tropicales con huevo y transglutaminasa Katherine M. Martínez, Universidad Tecnológica de Panamá	Seguridad Alimentaria y Nutricional en Familias con Niños y Niñas Menores de 10 Años con Malnutrición en Galapa, Atlántico Aleyda I. Parra, Universidad del Atlántico
10:45 a 11:00 a.m.	Evaluación del máximo aprovechamiento del cultivo de banano criollo: Un proceso cíclico sostenible y sustentable. Didier M. Rodríguez, Universidad de Pamplona	Formulation of frankfurter-type sausages with yacon peel flour as non-conventional linker José Hleap-Zapata, Universidad Nacional de Colombia, Palmira	Calidad microbiológica de ecosistemas acuáticos para uso agropecuario en el noroeste de México Gloria M. Castañeda-Ruelas, Universidad Autónoma de Sinaloa, México.
11:00 a 12:00 m.	Innovaciones en el modelado y la optimización del procesamiento de alimentos. Dra Viviana Olga Salvadori		
12:00 a 2:00 p.m.	Almuerzo - Libre		
AREAS	Procesos Agroindustriales (PA)	Innovación de Productos Alimenticios (IPA)	Seguridad Alimentaria en el posconflicto (SAP)
2:00 a 3:00 p.m.	Modelado de Bioprocesos: relaciones matemáticas entre el medio ambiente y la célula. M.Sc. Fabián Ortega Quintana Universidad de Córdoba	Estandarización de bebidas funcionales mixtas mezcla de leche y frutas ácidas. Dr. Oswaldo Osorio Universidad de Nariño	Estado nutricional y posconflicto, el papel de la academia en la estrategia de paz. M.Sc. Esperanza Flórez Universidad del Atlántico
3:00 a 3:15 p.m.	Análisis de uniformidad en un secador de bandejas: un enfoque experimental y de simulación Hugo Lobaton, Universitaria Agustiniana	Caracterización de harina de <i>sacha inchi</i> obtenida de la torta residual proveniente de la extracción de aceite en frío Vélez-Acosta Lina M., Universidad Pontificia Bolivariana	Factores que intervienen en la calidad de vida nutricional de las reclusas del Centro Penitenciario y Carcelario de Bucaramanga Lida Y. Maldonado, Universidad de Pamplona
3:15 a 3:30 p.m.	Evaluación del tiempo de fermentación en las características físicas de los clones de cacao FTA2, FLE3 y FSA12 en el municipio de San Vicente de Chucuri Lucas F. Quintana, Universidad de Pamplona	Desarrollo de bebidas energizantes a partir de jugo de naranja (<i>Valencia frost</i>) Carlos J. Márquez, Universidad Nacional de Colombia, Medellín	La agricultura en las ciudades: una propuesta para la paz. Luz A. Tautiva, CORPOICA
3:30 a 4:00 p.m.	Refrigerio – Sesión de Póster		
4:00 a 5:00 p.m.	Valorización y aprovechamiento de residuos agroindustriales a través de la micro y nanoencapsulación. Dra. María Ximena Quintanilla Universidad de la Sabana	¿Cómo generar innovación agroalimentaria en un escenario de posconflicto? M.Sc. Mauricio Restrepo Gallego Ingredientes y Productos Funcionales, IPF S.A.S.	Importancia del monitoreo ambiental en la industria alimentaria. M.Sc. Ana Karina Carrascal Universidad Pontificia Javeriana

VIERNES 6 DE OCTUBRE

AREAS	Procesos Agroindustriales (PA)	Innovación de Productos Alimenticios (IPA)	Seguridad Alimentaria en el posconflicto (SAP)
8:00 a 9:00 a.m.	Retos y oportunidades, desde lo territorial, para el desarrollo sostenible en la Agenda 2030 Dr. Rafael Zavala Gómez del Campo, Representante FAO Colombia		
9:00 a 10:00 a.m.	Foro: Seguridad Alimentaria para el Postconflicto		
10:00 a 10:30 a.m.	Refrigerio – Sesión de Póster		
10:30 a 10:45 a.m.	Optimization of Chaetoceros Gracilis microalgae production for fish feeding using an airlift photobioreactor Antonio Bula, Universidad del Norte	Elaboración de té a partir de semillas de aguacate (<i>Persea Americana</i>) y evaluación de su capacidad antioxidante Torrenegra Miladys, Universidad de Cartagena	Evaluación de un bio-insumo frente a la capacidad inhibitoria in-vitro para el control de <i>Ralstonia solanacearum</i> aislada de un cultivo de plátano Musa x paradisiaca Dominico Hartón en el departamento del Quindío Francia M. Mejía-Lotero, Universidad La Gran Colombia, Armenia
10:45 a 11:00 a.m.	Diseño de bioadsorbentes de metales pesados a partir de desechos de la cadena productiva de plátano Irma M. García, Universidad del Quindío	Effect of the active nanoemulsions on the physical properties of the polysaccharides-based films Saúl Dussán-Sarria Universidad Nacional de Colombia, Palmira	Mejoramiento higiénico sanitario de ventas ambulantes de alimentos en Cereté (Córdoba) Claudia D. De Paula, Universidad de Córdoba
11:00 a 12:00 m.	Desarrollo y caracterización de microencapsulados obtenidos a partir de frutas tropicales, con aplicación en la industria alimenticia Dra. Coralia Osorio Universidad Nacional de Colombia	Planeación + Innovación = Diferenciación Dr. Lucas Penagos Vélez Compañía Nacional de Chocolates S.A.S.	Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) y el Impacto de sus Regulaciones Finales M.Sc. Janeth Luna Cortes The Food Consortium Colombia.
12:00 m. a 2:00 p.m.	Almuerzo – Libre		
2:00 a 3:00 p.m.	Efecto del proceso de deshidratación osmótica y secado convectivo en la cinética y las propiedades de alimentos de origen vegetal. Dr. Jorge Vélez Ruiz		
3:00 a 4:00 p.m.	Aspectos tecnológicos y de calidad del horneado de panificados. Modelado y simulación. Dra Viviana Olga Salvadori		
4:00 a 4:30 p.m.	Refrigerio – Sesión de Póster		
4:30 a 5:30 p.m.	Evaluación de riesgos por el comité científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Dr. Gaspar Ros Berruezo		
5:30 a 6:30 p.m.	Clausura		