

## 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><b>Uso de residuos agroindustriales como aditivos en alimentos.</b></p> <p>Dr. Carlos Eduardo Narváez Cuenca Universidad Nacional de Colombia</p>	<p><b>Herramientas para la caracterización y diferenciación de materiales de origen biológico: Microestructura, análisis de imágenes y propiedades de superficie.</b></p> <p>Dra. María Ximena Quintanilla Universidad de la Sabana</p>	<p><b>La construcción de redes alternativas de alimentos. Una propuesta para la seguridad alimentaria.</b></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><b>Evaluación de las posibilidades de Agroindustrialización de variedades de arveja producidas en el sur de Colombia.</b></p> <p>Dr. Oswaldo Osorio Universidad de Nariño</p>	<p><b>Bacteriófagos y sus aplicaciones en la Industria de alimentos.</b></p> <p>M.Sc. Maryoris Soto López Universidad de Córdoba</p>	<p><b>Impacto del cambio climático en las enfermedades transmitidas por alimentos.</b></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**

<b>AREAS</b>	<b>Procesos Agroindustriales (PA)</b>	<b>Innovación de Productos Alimenticios (IPA)</b>	<b>Seguridad Alimentaria en el posconflicto (SAP)</b>
<b>8:00 a 9:00 a.m.</b>	<b>Propiedades reológicas y texturales de productos lácteos. Dr. Jorge Vélez Ruiz</b>		
<b>9:00 a 10:00 a.m.</b>	<b>Innovaciones en análisis de laboratorios de alimentos</b>  Qco. Valmir Loiola da Silva TECNAR	<b>Tecnologías de secado como estrategia competitiva para la comercialización del banano</b>  M.Sc. Karla Rubiano Charry INTAL	<b>Hambre, apetito y cosmovisión: desafíos de intervención e innovación para la Corporalización de la paz.</b>  Dra. Inés Sofía Morales Salcedo, Universidad del Atlántico
<b>10:00 a 10:30 a.m.</b>	<b>Refrigerio – Sesión de Póster</b>		
<b>10:30 a 10:45 a.m.</b>	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
<b>10:45 a 11:00 a.m.</b>	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.
<b>11:00 a 12:00 m.</b>	<b>Innovaciones en el modelado y la optimización del procesamiento de alimentos. Dra Viviana Olga Salvadori</b>		
<b>12:00 a 2:00 p.m.</b>	<b>Almuerzo - Libre</b>		
<b>AREAS</b>	<b>Procesos Agroindustriales (PA)</b>	<b>Innovación de Productos Alimenticios (IPA)</b>	<b>Seguridad Alimentaria en el posconflicto (SAP)</b>
<b>2:00 a 3:00 p.m.</b>	<b>Modelado de Bioprocesos: relaciones matemáticas entre el medio ambiente y la célula.</b>  M.Sc. Fabián Ortega Quintana Universidad de Córdoba	<b>Estandarización de bebidas funcionales mixtas mezcla de leche y frutas ácidas.</b>  Dr. Oswaldo Osorio Universidad de Nariño	<b>Estado nutricional y posconflicto, el papel de la academia en la estrategia de paz.</b>  M.Sc. Esperanza Flórez Universidad del Atlántico
<b>3:00 a 3:15 p.m.</b>	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
<b>3:15 a 3:30 p.m.</b>	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
<b>3:30 a 4:00 p.m.</b>	<b>Refrigerio – Sesión de Póster</b>		
<b>4:00 a 5:00 p.m.</b>	<b>Valorización y aprovechamiento de residuos agroindustriales a través de la micro y nanoencapsulación.</b>  Dra. María Ximena Quintanilla Universidad de la Sabana	<b>¿Cómo generar innovación agroalimentaria en un escenario de posconflicto?</b>  M.Sc. Mauricio Restrepo Gallego Ingredientes y Productos Funcionales, IPF S.A.S.	<b>Importancia del monitoreo ambiental en la industria alimentaria.</b>  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)
<b>8:00 a 9:00 a.m.</b>	<b>Retos y oportunidades, desde lo territorial, para el desarrollo sostenible en la Agenda 2030 Dr. Rafael Zavala Gómez del Campo, Representante FAO Colombia</b>		
<b>9:00 a 10:00 a.m.</b>	<b>Foro: Seguridad Alimentaria para el Postconflicto</b>		
<b>10:00 a 10:30 a.m.</b>	<b>Refrigerio – Sesión de Póster</b>		
<b>10:30 a 10:45 a.m.</b>	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
<b>10:45 a 11:00 a.m.</b>	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
<b>11:00 a 12:00 m.</b>	<b>Desarrollo y caracterización de microencapsulados obtenidos a partir de frutas tropicales, con aplicación en la industria alimenticia</b>  Dra. Coralia Osorio Universidad Nacional de Colombia	<b>Planeación + Innovación = Diferenciación</b>  Dr. Lucas Penagos Vélez Compañía Nacional de Chocolates S.A.S.	<b>Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) y el Impacto de sus Regulaciones Finales</b>  M.Sc. Janeth Luna Cortes The Food Consortium Colombia.
<b>12:00 m. a 2:00 p.m.</b>	<b>Almuerzo – Libre</b>		
<b>2:00 a 3:00 p.m.</b>	<b>Efecto del proceso de deshidratación osmótica y secado convectivo en la cinética y las propiedades de alimentos de origen vegetal. Dr. Jorge Vélez Ruiz</b>		
<b>3:00 a 4:00 p.m.</b>	<b>Aspectos tecnológicos y de calidad del horneado de panificados. Modelado y simulación. Dra Viviana Olga Salvadori</b>		
<b>4:00 a 4:30 p.m.</b>	<b>Refrigerio – Sesión de Póster</b>		
<b>4:30 a 5:30 p.m.</b>	<b>Evaluación de riesgos por el comité científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Dr. Gaspar Ros Berruezo</b>		
<b>5:30 a 6:30 p.m.</b>	<b>Clausura</b>		