



**Congreso Latinoamericano de Alimentos:
Una Mirada Integral a los Sistemas Alimentarios**



Fecha: 15 de Noviembre de 2022

Hora	Actividad	Lugar	Nombre
8:00 am - 1:00 pm	INSCRIPCION Y REGISTRO	FORUM (Ingreso)	Inscripcion y Registro
1:00 pm - 1:30 pm	Inauguración	FORUM (Sala 3 y 4)	Palabras Autoridades Académicas (UPB, ACTA, ALACCTA, IAFP)
1:30 pm - 2:20 pm	Conferencia		Global trends in food science: the route for a sustainable food systems - Anne Rosales (IFT)
2:20 pm - 3:10 pm	Conferencia		Una mirada al futuro de la inocuidad alimentaria - Jairo Romero (IUFoST)
3:10 pm - 3:50pm	Conferencia		Insect, microalgae and cell-farmed proteins: the impact of digestibility on the balance between sustainability and health - Vincenzo Fogliano (U Wageningen)
RECESO			
4:30 pm - 5:30 pm	Panel / Conversatorio	FORUM (Sala 3 y 4)	Sistemas Alimentarios en Latinoamerica: Joaquin Arias (IICA) , Camila Paula Cammaert Gutierrez (WWF) y Diego Mora FAO. Modera: Edna Liliana Peralta
5:30 pm - 6:30 pm	Premios		Ceremonia entrega de VI Premio ACTA a la contribución de toda una vida en inocuidad de alimentos (Patrocin LARKIN) - Celebración 50 años de ALACCTA
6:30 pm - 8:30 pm	Evento Social	FORUM	Cóctel

Hora	Actividad	Lugar
8:00 am - 8:45 am	New, and not so new foodborne pathogens - Managing Risks in a Field of Uncertainty- Michelle Danyluk (IAFP)	FORUM (Sala 3 y Sala 4)
8:45 am - 9:30 am	Useful testing in risk-based Food Safety Management Systems from the ICMFSF perspective - Leon Gorriz	FORUM

RECESO

SALAS PARALELAS

	Sostenibilidad y Economía Circular en el procesamiento de alimentos		Vegetales saludables: Un reto de inocuidad		Food Integrity. La evolución natural en la gestión de la inocuidad		El conocimiento del consumidor a través del análisis sensorial, una necesidad para la industria de alimentos	
	Nombre	Lugar	Nombre	Lugar	Nombre	Lugar	Nombre	Lugar
10:00 am - 10:45 am	Aproximaciones a economías circulares desde la ciencia y tecnología de alimentos - Pilar Buera (UEA)	Auditorio Juan Pablo II	Fruit and Vegetable Contamination- Sources and Controls of Foodborne Pathogens - Michelle Danyluk (IAFP)	FORUM (Sala 4)	Integridad Alimentaria más allá de la Inocuidad- Marcos Sanchez (TTU)	Aula Magna	El consumidor en la percepción de los alimentos: tipos de respuestas y contextos de consumo en los estudios de análisis sensorial - Laura Vázquez (RBC Innovation)	FORUM (Sala 3)
10:45 am - 11:30 am	Desafíos y avances en la producción de Calidad de exportación Macadamia y su uso integral con tecnologías verdes - Karen Patricia Martínez Jara - ASPATAI		Evolution of LEEB (Low-energy-electron-beam) technology for industrial food applications - Gerardo Morantes (Buhler)		La importancia del Cultura de la inocuidad bajo el concepto de Food Integrity - Bruno Sechet (Virtual)		Co-creando y entendiendo al consumidor como parte de procesos de innovación Angela Cedeño - (ALPINA)	
11:30 am - 12:15 pm	Utilización integral de baya nativa chilena para la obtención de distintos productos funcionales - José Miguel Bastias Montes (U BIC BIC)		Riesgos de patógenos virales en la cadena agroalimentaria - Juan Leon (Emory University)		¿Cómo producimos más y mejores alimentos sostenibles? Juan Fernando Naranjo (CES)		Y al final del día, ¿el consumidor comprende el etiquetado de advertencia? Sara Esther Valdés Martínez (ALACCTA)	

ALMUERZO LIBRE

2:00 pm - 2:20 pm	Influencia de la concentración de almidones de yuca modificada en las propiedades fisicoquímicas de una bebida fermentada de soya. Trabajo 1067	Auditorio Juan Pablo II	Ayu macho (Allium sativum L.) del municipio de Silva-Cauca: Caracterización y potencial como especia. Trabajo 1195	FORUM (Sala 4)	Variación de Cobre y Cadmio en Donax sp. en el Intermareal arenoso de San José, julio2021- abril 2022. Trabajo 1899	Aula Magna	Comportamiento en digestión simulada y determinación de las cinéticas de liberación de polifenoles de agraz contenidos en microcápsulas elaboradas por liofilización usando almidón de banana bozallo modificado con CSA como material de pared. Trabajo 4795	FORUM (Sala 3)	Desarrollo de un néctar mixto hipocalórico de marañón (Anacardium occidentale L.) con potenciales propiedades anticáncer e hipoglucemias. Trabajo 3841	Auditorio Guillermo Jaramillo Barrientos (Bloque 12)	Efecto del proceso de modificación con CSA del almidón de plátano guayabo sobre el diseño de emulsiones tipo pickering. Trabajo 4853	Aula 214
	Caracterización física, fisicoquímica y teoico funcional de la harina de banano verde variedad (Cavendish variety). Trabajo 2104		Evaluaciones bioprospectivas y proximales de subproducto agroindustrial de mora (Rubus adenotrichus). Trabajo 1669		Inactivación "in vitro" de cepas de Salmonella Typhimurium aisladas de agua de granjas porcícolas, utilizando ácidos orgánicos. Trabajo 3615		Calidad sensorial del corte de leño (Longissimus dorsi) de canales bovinas tres, cuatro y cinco estrellas, procedentes de la región del Tumbes Altoceguero. Trabajo 8734		Análisis del proceso de obtención de bebida alcohólica artesanal Neque en el municipio de Roda, Bolívar, Colombia. Trabajo 4544			
	Caracterización fisicoquímica de microencapsulados de camu camu (Myrciaria dubia (Kunth) Hitchcok) Trabajo 3528		Perfil de ácidos grasos según la edad del cabrito raza santandereana producido en libre pastoreo. Trabajo 3554		Perfil antimicrobiano de cepas de Escherichia coli aisladas en un matadero de Lima, Perú. Trabajo 4363		Alternativas de conservación y valor agregado para el aprovechamiento del plico y espiro del hongo entre (Pleurotus ostreatus). Trabajo 9284		Bioactividad enzimática de lípidos estructurados enriquecidos con triacilglicerolos de cadena media en aceite de semilla de uva (Vitis vinifera). Trabajo 4669			
	Caracterización del color, textura y prueba de aceptación del pan blandido con inclusión de agregados encapsulados de aceite de palma alto oleico. Trabajo 3530		Caracterización del mullajo de caracá como fuente de pectina y azúcares para el potencial aprovechamiento en la industria de alimentos. Trabajo 4506		Caracterización fenotípica de enterobacterias productoras de Beta-lactamasas de espectro extendido (BLEE) aisladas de carne de cerdo provenientes de mercados de Lima-Perú. Trabajo 9714		Diseño de una biopelícula probiótica comestible a partir de un subproducto a base de almidón. Trabajo 1083.		Effect of spray drying conditions on the yield and physicochemical characteristics of Tahiti lime juice powder. Trabajo 5112			
	El Papel del Envase en la Economía Circular - Ismael Povea (LSI NORANDINO)		Alimentos fuente de fibra con bagazo de caaveza como ingrediente: puntaje para el desarrollo de productos. Trabajo 6279				Diseño de un alimento nutritivo y energético tipo celdas a partir de zarahona, quinoa y zapallo" como alternativa de merienda para el adulto mayor. Trabajo 1478		Variaciones de atributos de color en el mango IV Gama durante el almacenamiento refrigerado: débidas a la aplicación de luz UV-C, ultrasonido y cloro como métodos de desinfección. Trabajo 2788.			

RECESO

4:00 pm a 4:45 pm	Diseño Higiénico de Plantas: Reducción del Riesgo en sus Operaciones - Rolando Gonzalez (TAG)	Auditorio Juan Pablo II	Integración de la Separación Inmunoimagnética en la rtPCR para análisis de patógenos en alimentos - Luis Costa (MERCK)	FORUM (Sala 4)	Panel: LAS ICMFSF LOS CONCEPTOS DE GESTIÓN DE RIESGOS MICROBIOLÓGICOS DE LA ICMFSF. EXPERIENCIAS Y DESAFÍOS PARA LATINOAMÉRICA	Aula Magna	Tendencias: El Consumidor WUCA y su impacto en el mundo A&B (Alimentos y Bebidas) – Camilo Guerrero (DSM)	FORUM (Sala 3)
4:45 pm a 5:30 pm	Diseño Higienico de Plantas para el control de alergenos - Alejandro Echeverri		Impacto en la capacitación en inocuidad alimentaria en el comercio internacional de alimentos - Alex Castillo (Texas A&M)				El sensorial como herramienta para conocer y cumplir las expectativas del consumidor - Blanca Useche (ACLAB)	
5:30 pm a 6:00 pm	Net Working							

Fecha: 18 de Noviembre

SALAS PARALELAS

Sistemas Alimentarios frente al Cambio Climático: entre las políticas y las acciones			Seguridad o Soberanía Alimentaria y Nutricional: Tendencias en Latinoamérica		La pandemia silenciosa: el surgimiento y la propagación de la resistencia a los antimicrobianos en los sistemas alimentarios Latinoamericanos		Análisis y prospectiva de las regulaciones alimentarias en Latinoamérica	
Hora	Nombre	Lugar	Nombre	Lugar	Nombre	Lugar	Nombre	Lugar
8:00 am - 8:45 am	Designing sustainable food systems through circular economy and system thinking - Stefano Pascucci (Virtual)	Auditorio Juan Pablo II	Estrategias de producción sostenible y seguridad alimentaria de frijoles biofortificados adaptados a las condiciones del Caribe Seco Colombiano - Juan Guillermo Cubillos Hinojosa (UPC)	FORUM (Sala 4)	Kristina Osbjer (ICARS) - (Virtual)	FORUM (Sala 3)	La normalización en Panamá: Situación actual y su enfoque integral en el sector de alimentos para un comercio equitativo mundial - Joseph Gallardo (COPCYTA)	Aula Magna
8:45 am - 9:30 am	Arroz bajo en carbono en la Orinoquía: retos para la mitigación y adaptación al cambio climático Carmen Alicia Parrado - (CORPOICA)		Oportunidades y retos de la aplicación de insectos y microalgas como nuevas fuentes de proteína en la industria alimentaria - Ana Maria Quiroz (ASCOTA)		Programa de Resistencia Antimicrobiana en Vigilancia Integrada, la Era de la Acción - Erika Calderon (IICA)		FDA's New Era of Smarter Food Safety - Rita Vera (Virtual)	
9:30 am - 10:15 am	Solving the Great Food Puzzle: Scaling national level action on food systems - Brent Loken Global Food Lead Scientist WWF (Virtual)		Emerging food microbiological risks in the One-Health perspective - Pier Sandro Cocconcelli (Universita Cattolica del Sacro Cuore)		Estrategia del sector porcícola colombiano para ser frente a la Resistencia Antimicrobiana - Clara Marcela Rodríguez Moreno (PorkColombia)		El etiquetado frontal en América Latina – Análisis comparado de los retos a la reformulación de alimentos -Susana Sokolovsky (AATA)	
RECESO								
Hora	Actividad	Lugar			Nombre			
10:45am - 12:15 pm	Panel de Expertos	FORUM (Sala 3 y 4)			Cambio Climático y Sistemas Alimentarios: Prospectivas y Retos con Leon Gorris (ICMSF), Pilar Buera (UBA), Berliot Bolaños (ASCOTA) y Joaquin Arias Segura (ICA). Moderadora Carmen Alicia Parrado			
12:15 pm - 1:30 pm	Ceremonia Premios / Clausura	FORUM (Sala 3 y 4)			Entrega Premios Investigación			
					XII Premio ACTA a la investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Patrocina ALPINA)			
					V Premio ACTA/ACOFANUD a la investigación en Alimentación y Nutrición (Patrocina DSM)			
					VII Premio ACTA a la investigación en Inocuidad (Patrocina IAFP y ICMSF)			