







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		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	FORUM (Sala 3 y 4)	Una mirada al futuro de la inocuidad alimentaria - Jairo Romero (IUFoST)
	Conferencia	1	Insect, microalgae and cell-farmed proteins: the impact of digestibility on the balance between sustainability and health -
3:10 pm - 3:50pm	Conferencia		Vincenzo Fogliano (U Wageningen)
			RECESO
			Sistemas Alimentarios en Latinoamerica: Joaquin Arias (IICA), Camila Paula Cammaert Gutierrez (WWF) y Diego
4:30 pm - 5:30 pm	Panel / Conversatorio	FORUM (Sala 3 y 4)	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) -
	1 16111103		Celebración 50 años de ALACCTA
6:30 pm - 8:30 pm	Evento Social	FORUM	Cóctel











Fecha: 16 de Noviembre

5:30 pm a 6:00 pm

Hora	Actividad	Lugar
8:00 am - 8:45 am	Micro y Nano Estructuras en Alimentos - Humberto Hernández Sanchéz (IPN - México)	FORUM (Sala 3 y 4)
8:45 am - 9:30 am	Mejores Prácticas de Procesamiento : Estrategia clave para la diferenciación de productos - Gerardo Gonzalez (TetraPak)	FORUM (Sala 3 y 4)

	SALAS PARALELAS SALAS PARALELAS																	
	Nanotecnología y alimentos: ya no es ciencia ficción Nuevos, y no tan nuevos, patógenos en alimentos ¿Cómo hacer que nuestros alsternas E de gestión sean más "reallientes"?			El nuevo enfoque de nutrición y salud: el reto actual para el desarrollo de alimentos y bebidas. Lo valloso de la data en los sistemas alimentarios														
	Nombre	Lugar	Nombre	Lugar	Nombre	Lugar	Nombre	Lugar										
10:00 am - 10:45 am	Aplicación de nanopartículas de proteína en alimentos - Humberto Hernández Sánchez (IPN)		Emerging Pathogens and Megatrends in Microbial Food Safety Jeff Farber (U Guelph)		Estrategias para la reducción de grasas en alimentos basados en emulsiones - Cecilia Abirached (ALACCTA)		¿Cómo aprovechar los datos microbiológicos para mejorar la seguridad y calidad de los alimentos? - Julien Defferrrard (Biomeraux)											
10:45 am - 11:30 am	Inclusión de Nanovehiculos en peliculas y recubrimientos comestibles - Magda Ivonne Pinzon (Universidad Quindio)	FORUM (Sala 3)	Fungi and mycotoxins in food: What is new and not so new - Martha Taniwaki (ITAL)	Aula Magna		Auditorio Juan Pablo II	Data-driven decisions to control pathogens in food systems: the Salmonella approach - Mindy Brashears (TTU)	FORUM (Sala 4)										
11:30 am - 12:15 pm	Nanotecnología: Realidades y perspectivas en la industria agroalimentaria Robin Zuluaga Gallego (UPB)		Making environmental Monitoring Data - Abby Snyder (U Cornell)		Tecnologías "alt protein": respondiendo al cambio de los sistemas alimentarios - Mary Luz Olivares Tenorio (ACTA)	- Fabio II	Procesos Térmicos Virtuales en la industria Cárnica cómo estrategia de Economía Circular - Alexander Giraldo (ZENU)											
ALMUERZO LIBRE																		
2:00 pm - 2:20 pm	Optimización de la hidrólisis de vísceras de tilapia roja (Oreochromis spp.) mediante Alcalase 2.4L inmovilizada Trabajo 837		Dinámica de Listeria spp., en una planta de producción de derivados cárnicos. Aproximación a la teoría de la inocuidad de precisión (Estudio de caso) Trabajo 1040		El Jugo del agraz (Vaccinium meridionale Swartz) en combinación con aspirina reduce marcadores de cáncer colorrectal en modelos in vitro e in vivo. Trabajo 3764		Predicción de la aceptación sensorial del pepino de mar chileno deshidratado (Athyonidium chilensis)a través de la Lógica Difusa. Tabajo 6634		¿Cómo son los espesantes para disfagia que más gustan?. Trabajo 1034		Determinación de cambios morfológicos, térmicos y fisicoquímicos en almidones de arveja (Pisum sathum) y papa criolla (Solanum tuberosum Grupo Phureja) durante el proceso de malteado, Trabajo 5520							
2:20 pm - 2:40 pm	Desarrollo y caracterización de oleogeles proteicos de Sacha Inchi.[Plukenetía volubilis L.) Trabajo 937	Prevalencia y factores de riesgo de Campylobacter jejuni y Campylobacter coli en canales de pollo fresco de sitios de venta al por menor de siete localidades en la ciudad de Bogotá. Trabajo 1282 de 1	pollo fresco de sitios de venta al por menor de siete localidades en la ciudad de Bogotá.	ad de Bogotá. estudio de su bicactividad in vitro y efecto inmunomodulador sobre la línea celular reportera del y posibilidades de apro	Caracterización de subproducto de Mentha spicata spp., en el cultivo y planta comercializadora y posibilidades de aprovechamiento. Trabajo 7221	-	Arquitectura alimentaria continente de la producción de alimentos Trabajo 2344	Auditorio Guillermo	Enriquecimiento de arepas de maíz con pigmentos carotencides fuente de Provitamina A, a partir de extracto oleoso de epicarpio de chontaduro (Bactris gasipases). Trabajo 6237									
2:40 pm - 3:00 pm	Deshidatación de brócoli (Brassica oleracea var. Italica) mediante secado al vacio a diferentes temperaturas de proceso: Modelación matemática de isotermas de desorción y cinética de secado. Trabajo 4420	FORUM (Sala 3)	Aula Magna	Extracto de pulpa de mango (Mangifera indica L.) inhibe proliferación de células de cáncer de colon SW480. Trabajo 7046	Auditorio Juan Pablo II	Evaluación del comportamiento en almacenamiento de microcápsulas formadas por extracto de agraz y almidón modificado con OSA producidas por liofilización. Trabajo 8210	de FORUM (Sala 4)	Prototipo derivado de los prebióticos del yacón, para problemas digestivos y diabetes. Trabajo 3091	Jaramillo Barrientos	Illo Efecto del pH y tamarlio de inóculo en la producción de hongos comestibles a partir de cáscara de banano.Trabajo 7446 Aula 214								
3:00 pm - 3:20 pm	Actividad antimicrobiana, antioxidante y propiedades físicas de la película de almidón alginato incorporada con aceite esencial de limondillo. Trabajo 5544								Efecto antimicrobiano de oleorresinas de ají panca (Capsicum chinense) y pimiento (Capsicum annuum var. nanuum) sobre came de vacuno inoculada con Escherichia coli ATCC 25922 y empacada al vacio. Tatabajo 3532		Hidrólisis enzimática de la sangre de bovino para la obtención de hierro hemínico. Trabajo 1539			Microencapsulación de un cultivo mixto de microorganismos probióticos mediante secado por aspersión empleando una matriz prebiótica. Trabajo 9557		Diseño empático y dilemas como herramientas para la generación de ideas en sesiones de co- creación de productos. Trabajo 3355		.12) Microencapsulación de arazá (Eugenia stipitata) mediante spray-drying como fuente de compuestos bioactivos para la industria alimenticia. Trabajo 8695
3:20 pm - 3:40 pm	Extracción y caracterización de pectina de la cacota de cacao (Theobroma cacao L.)mediante un proceso asistido por ultrasonido . Trabajo 1544		Presencia de hongos patógenos en la cocina metabólico-dietética de un hospital de especializado en cáncer en Paraguay. Trabajo 8493	Propiedades fisicoquimicas y nutricionales de yogures enriquecidos con aceite de Sacha Inchi librarilla de la librarilla de	Extracción de compuestos bioactivos empleando disolventes eutécticos profundos naturales hidrofilicos y pretratamiento con campo eléctrico pulsado: caso de estudo de la cascarilla de caca (Theobroma cacao L.). Trabajo 2414		Helado para el adulto mayor: efecto del escalado en planta piloto sobre las propiedades reológicas y sensoriales. Trabajo 4056		Caracterización funcional y fisicoquímica de una harina a base de papa. Trabajo 9121									
RECESO							`` 											
4:00 pm a 4:45 pm	Panel Posibilidades de Aplicación de Nanotecnología en Latinoamerica - Humberto Hernandez - Sanchez, Robin Zuluaga, Alejandra Medrano y	FORUM	Estudio Nacional de prevalencia de Salmonella y STEC en la cadena de producción de carne realizado en Colombia - Alexandra Calle (TTU)		Propiedades antioxidantes y antiinflamatorias de complejo entre proteínas lácteas y polifenoles: estudio en modelo de digestión in vitro y co-cultivo celular - Rommy Zuñiga Pardo (SOCHITAL)	Auditorio Juan	Conversatorio en torno al tema de BIG DATA en Alimentos. Coordina	FORUM										
4:45 pm a 5:30 pm	Magda Ivonne Pinzon Coordina Piedad Gañan	(Sala 3)	Insights About Antibiotic Use in Brazilian Dairy Production - Luis Augusto Nero (Universidade Federal de Viçosa)		Nutrición Mejorada: Una forma de cambiar la vida de las personas	Pablo II	Marcos Sanchez (TTU)	(Sala 4)										









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 ICMSF perspective - Leon Gorris	FORUM

SALAS PARALELAS	

	Sostenibilidad y Economía Circular en el procesamiento de alir	Sostenibilidad y Economía Circular en el procesamiento de alimentos			Food integrity. La evolución natural en la gestión de la inocuid	El conocimiento del consumidor a través del análisis sensorial, una necesidad para la industria de alimentos		
	Nombre	Lugar		Lugar	Nombre	Lugar	Nombre	Lugar
10:00 am - 10:45 am	Aproximaciones a economías circulares desde la ciencia y tecnología de alimentos - Pilar Buera (UBA)		Fruit and Vegetable Contamination- Sources and Controls of Foodborne Pathogens - Michelle Danyluk (IAFP)		Integridad Alimentaria más allá de la Inocuidad- Marcos Sanchez (TTU)		El consumidor en la percepción de los alimentos: tipos de respuestas y contextos de consumo en los estudios de análisis sensorial - Laura Vázquez (BBC Innovation)	
10:45 am - 11:30 am	Desatios y avances en la producción de Calidad de exportación Macadamia y su uso integral con tecnologías verdes - Karen Patricia Martínez, Jara - ASPATAI	Auditorio Juan Pablo II	Evolution of LEEB (Low-energy-electron-beam) technology for industrial food applications - Gerardo Morantes (Buhler)	FORUM (Sala 4)	La importancia del Cultura de la inocuidad bajo el concepto de Food Integrity - Bruno Sechet (Virtual)	Aula Magna	Cocreando y entendiendo al consumidor como parte de procesos de innovación Angela Cedeño - (ALPINA)	FORUM (Sala 3)
11:30 am - 12:15 pm	Utilización integral de baya nativa chilena para la obtención de distintos productos funcionales - José Miguel Bastías Montes (U BIO BIO)		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 modificado en las propiedades fisicoquímicas de una bebida fermentada de soya. Trabajo 1067		Ajo macho (Allium sativum L.) del municipio de Silvia-Cauca: Caracterización y potencial como plaguicida. Trabajo 1195		Variación de Cobre y Cadmio en Donax sp. en el Intermareal arenoso de San José, julio2021- abril 2022. Trabajo 1899		Comportamiento en digestión simulada y determinación de las cinéticas de liberación de polifienoles de agraz contenidas en microcápsulas elaboradas por liofilización usando almidón de banano bocadillo modificado con OSA como material de pared. Trabajo 4795	FORUM (Sala 3)
2:20 pm - 2:40 pm	Caracterización física, fisicoquímica y tecno funcional de la harina de banano verde variedad (Cavendish valery). Trabajo 2104	Auditorio	Evaluaciones bioprospectivas y proximales de subproducto agreindustrial de mora (Rubus adenotríchos). Trabajo 1669	FORUM	Inactivación "in vitro" de cepas de Salmonella Typhimurium aisladas de agua de granjas porcícolas, utilizando ácidos orgánicos. Trabajo 3615	Aula Magna	Calidad sensorial del corte de lomo (Longissimus dorsi) de canales bovinas tres, cuatro y cinco estrellas, procedentes de la región del Urabá Antioqueño. Trabajo 8734	
2:40 pm - 3:00 pm	Caracterización fisicoquímica de microencapsulados de camu camu (Myrclaria dubla (Kunth) McVaugh). Trabajo 2528	Juan Pablo II	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 6353		Alternativas de conservación y valor agregado para el aprovechamiento del pileo y estípite del hongo ostra (Pleurotus ostreatus). Trabajo 9294	
3:00 pm - 3:20 pm	Caracterización del color, textura y prueba de aceptación del pan blandito con inclusión de agregados encapsulados de aceito de palma alto oleico. Trabajo 3530		Caracterización del mucilago de carao como fuente de pectina y azúcares para el potencial aprovechamiento en la industria de alimentos. Trabajo 4506		Caracterización fenotípica de enterobacterias productoras de Betalactamasas de espectro extendido (BLEE) aisladas de carne de cerdo provenientes de mercados de Lima-Perú. Trabajo 9714		Obtención de una biopelícula probiética comestible a partir de un subproducto a base de almidón. Trabajo 1083.	
3:20 pm - 3:40 pm	El Papel del Envase en la Economía Circular - Ismael Povea (ILSI NORANDINO)		Alimentos fuente de fibra con bagazo de cerveza como ingrediente: puntapié para el desarrollo de productos. Trabajo 6279				Desarrollo de un alimento nutritivo y energético tipo colada a partir de zanahoria quínoa y zapallo" como alternativa de merienda para el adulto mayor. Trabajo 1478	
					RECESO			
4:00 pm a 4:45 pm	Diseño Higiénico de Plantas: Reducción del Riesgo en sus Operaciones - Rolando Gonzalez (TAG)		Integración de la Separación Inmunomagnetica en la rtPCR para análisis de patógenos en alimentos - Luis Costa (MERCK)	FORUM	Panel: LAS ICMSF LOS CONCEPTOS DE GESTIÓN DE RIESGOS MICROBIOLÓGICOS DE LA ICMSF. EXPERIENCIAS Y DESAFIOS PARA	Aula	Tendencias: El Consumidor VUCA y su impacto en el mundo A&B (Alimentos y Bebidas) – Camilo Guerrero (DSM)	FORUM
4:45 pm a 5:30 pm	Diseño Higienico de Plantas para el control de alergenos - Alejandro Echeverri	Juan Pablo II	Impacto en la capacitación en inocuidad alimentaria en el comercio internacional de alimentos - Alex Castillo (Texas A&M)	(Sala 4)	Sala 4) LATINOAMÉRICA M	Magna	El sensorial como herramienta para conocer y cumplir las expectativas del consumidor - Blanca Useche (ACLAB)	(Sala 3)
5:30 pm a 6:00 pm			Net W	orking				

illo de un néctar misto hipocalórico de marañón (Anacardium occidentale L.) con les propiedades antioxidantes e hipoglicemiantes. Trabajo 3841		Efecto del proceso de modificación con OSA del almidón de plátano guayabo sobre el diseño de emulsiones tipo pidering. Trabajo 4858	
del proceso de obtención de bebida alcohólica artesanal Ñeque en el municipio de Iolívar, Colombia.Trabajo 4544	Auditorio Guillermo	Sistema de Enfriamiento móvil para leche y otros fluidos. Trabajo 1116	
sis enzimática de lipidos estructurados enriquecidos con triaciligliceroles de cadena media e de semilla de uva (Vitis venifera). Trabajo 4669		Mezdas de harina de quinua y plátano extruidas y su potencial uso como agente emulsionante en la formulación de salsas blancas. Trabajo 9959	Aula 214
spray dying conditions on the yield and physicochemical characteristics of Tahiti lime volor. Trabajo 5112	(Bloque 12)	Desarrollo y caracterización de películas biodegradables a base de almidón de yuca y oleorresina de pimienta blanca para uso potencial como empaque activo de alimentos. Trabajo 8535	
nes de atributos de color en el mango IV Gama durante el almacenamiento refrigerado a la aplicación de luz UV-C, ultrasonido y doro como métodos de desinfección. Trabajo		Aplicabilidad de un sensor de dispersión de luz NIR para detección de cambios en las características de la leche UHT durante el almacenamiento. Trabalo 2612	









Fecha: 18 de Noviembre

SALAS PARALELAS

			SADAS I AKALLER							
	Sistemas Alimentarios frente al Cambio Climático: entre las políticas y las acciones		Seguridad o Soberanía Alimentaria y Nutricional: Tendencias en Latinoamerica		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		Nombre	Lugar		
8:00 am - 8:45 am	Designing sustainable food systems through circular economy and system thinking - Stefano Pascucci (Virtual)	Estrategias de producción sostenible y seguridad alimentaria de frijoles biofortificados adaptados a las condiciones del Caribe Seco Colombiano - Juan Guillermo Cubillos Hinojosa (UPC) Auditorio Juan Pablo III Oportunidades y retos de la aplicación de insectos y microalgas como nuevas fuentes de proteína en la industria alimentaria - Ana Maria Quiroz (ASCOTA) FORUM (Sala 4) FORUM (Sala 4)	biofortificados adaptados a las condiciones del Caribe Seco Colombiano - Juan		Kristina Osbjer (ICARS) - (Virtual)		La normalización en Panamá: Situación actual y su enfoque integral en el sector de alimentos para un comercio equitativo mundial - Joseph Gallardo (COPCYTA)			
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)			FORUM (Sala 3)	FDA's New Era of Smarter Food Safety - Rita Vera (Virtual)	Aula Magna				
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 porcicola 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			N	lombre .			
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 (IICA). Mo Carmen Alicia Parrado			jura (IICA). Mo		
					Entrega Premios Investigación					
12:15 pm - 1:30 pm	Ceremonia Premios / Clausura		FORUM (Sala 3 y 4)				nología de Alimentos (Patrocina ALPINA)			
12.10 pm - 1.50 pm	Coromonia i Territos / Glausura		1 ONOW (Sala 5 y 4)		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)				