



# **W SEMINARIO INTERNACIONAL** **EN CIENCIA, INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA EN PROCESOS** **DE PRODUCCIÓN (SICTIPRO 2019) Y**

## **XV Semana alimentaria**

*“Construyendo Paz con Ciencia, Tecnología e  
Innovación desde la región Amazónica”*

**16 - 18**  
**OCTUBRE 2019**



**AUDITORIO ÁNGEL CUNIBERTI**  
**Universidad de la Amazonia**  
**Florencia-Caquetá, Colombia**

Programa de Ingeniería de Alimentos  
Facultad de Ingeniería  
Campus Porvenir

Educación Continua



Universidad de la  
**Amazonia**  
Vigilada Ministerio de Educación Nacional

## ■ DESCRIPCIÓN

- Del 16 al 18 de octubre de 2019 se llevará a cabo el “V SEMINARIO INTERNACIONAL EN CIENCIA, INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA EN PROCESOS DE PRODUCCIÓN SICTIPRO 2019” el cual es organizado por el Programa de Ingeniería de Alimentos y la Facultad de Ingeniería. Dicho evento busca que la comunidad en general tenga contacto con las investigaciones y los avances técnicos y tecnológicos no solo de la industria alimentaria, sino también en química, biología, sistemas de producción agrícolas y pecuarios, y ciencias administrativas; durante este evento también se desarrollará la “XV SEMANA ALIMENTARIA” en la cual se espera realizar el “Segundo Concurso en Innovación, Ciencia y Tecnología en la Industria de Alimentos”, actividad en la que los estudiantes podrán mostrar su capacidad creativa y de innovación, además, se hará entrega de reconocimientos a la excelencia académica, investigativa, proyección social, deportivo, entre otras.

## ■ OBJETIVO

Generar espacios de reflexión, discusión e intercambio de conocimientos y experiencias en el sector agroalimentario a nivel nacional e internacional con la participación de estudiantes, profesionales y empresarios, y a su vez fortalecer la red de lazos interinstitucionales y de cooperación entre los distintos actores del ámbito público, privado y académico.

## ■ PERFIL DEL ASPIRANTE

- Comunidad académica: estudiantes, docentes, investigadores, otros funcionarios vinculados a la Universidad.
- Sector productivo: empresas del renglón productivo agroalimentario y empresas comercializadoras de alimentos
- Instituciones públicas, Otras organizaciones, Comunidad en general.

## ■ CONTENIDO TEMÁTICO

**Tabla 1.** Códigos áreas temáticas V SICTIPRO 2019 y XV Semana Alimentaria.

Nombre del área temática	Código del área temática
Métodos de conservación, envases y almacenamiento	AT-1
Ingeniería y tecnología de procesos agroalimentarios	AT-2
Calidad e Inocuidad	AT-3
Educación aplicada a Ambiente y desarrollo	AT-4
Seguridad alimentaria, transferencia tecnológica, y sostenibilidad en el sector agroalimentario	AT-5
Nutrición y salud	AT-6
Contaminantes emergentes/ industria alimentaria	AT-7
Otras	AT-8

## ■ MODALIDADES DE PARTICIPACIÓN

- **Plenarias invitados internacionales:** Consistirán en conferencias de 1 h de duración con temáticas generales del evento e impartidas por un experto internacional. El invitado presentará sus experiencias de investigación. Se trata de abarcar la punta de la investigación en el área y de mostrar la temática bajo su contexto social, económico y político. 10 minutos de preguntas.
- **Charlas invitados nacionales:** Son intervenciones de 40 min aplicadas por expertos del ámbito nacional con temáticas específicas relacionadas de las diferentes líneas del evento. Son investigadores con amplia experiencia en investigación. 10 minutos de preguntas.
- **Contribuciones orales:** Son ponencias de 20 min donde los investigadores presentan en forma corta, sus resultados de investigación. Los ponentes serán seleccionados de los trabajos sometidos a evaluación del comité científico. 10 minutos de preguntas. La recepción de resúmenes se llevará a cabo desde el 15 de abril hasta el 30 de junio. El comité científico decidirá si el trabajo propuesto se acepta en modalidad de contribución oral o póster.
- **Exhibición de posters:** Durante el Seminario funcionará un espacio de exposiciones de trabajos en formato de posters relacionados con la diversas temáticas. La recepción de resúmenes se llevará a cabo desde el 15 de abril hasta el 30 de junio.

## ■ FECHAS DE RECEPCIÓN DE TRABAJOS:

- **Póster:** Envío de resúmenes del 15 de abril al 30 de junio de 2019.
- **Contribuciones orales:** Envío de artículos del 15 de abril al 30 de junio de 2019.

### • CURSOS PRE-EVENTO:

- **Inscripción:** 2 de mayo al 30 de junio.
- **Costo:** estudiantes del programa ingeniería de alimentos gratis, y otros programas y profesionales externos \$20.000
- **Cupo máximo:** 25 personas por grupo.

## ■ CONFERENCISTA O PONENTES

- **(Alejandro Cifuentes Gallego, Ph.D.)**. Institute of Food Science Research (CIAL) y National Research Council of Spain (CSIC). España.
- **(Elena Ibáñez Ezequiel, Ph.D.)**. Institute of Food Science Research (CIAL-CSIC). España.
- **(José Luis Varela Fuentes, Ph.D.)**. Universidad de Cádiz. España.
- **(José Rodolfo Velazquez, Ph.D.)**. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. México
- **(Jesús Tadeo Olivero Verbel, Ph.D.)**. Universidad de Cartagena. Colombia.
- **(Carlos Fernando Novoa Castro, Ph.D.)**. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos-ICTA de la Universidad Nacional de Colombia. Colombia.
- **(Claudia Estella Hernández Londoño, Ph.D.)**. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos-ICTA de la Universidad Nacional de Colombia. Colombia.
- **(Luis-Felipe Gutiérrez, Ph.D.)**. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos-ICTA de la Universidad Nacional de Colombia. Colombia.

## ■ INTENSIDAD, FECHA Y HORARIOS

- **Intensidad:** Plenarias invitados internacionales (duración de 1 hora); charlas invitados nacionales (duración 40 min); contribuciones orales (duración de 20 min) y sesión de póster.
- **Modalidad:** Plenarias invitados internacionales, charlas invitados nacionales, contribuciones orales , y sesión de póster.
- **Fecha inicio:** 16 de octubre
- **Fecha fin:** 18 de octubre
- **Horario:** 8:00 a 12:00 a.m y 14:00 hasta 18:00 p.m
- **Lugar del evento:** V SICTIPRO 2019 y XV Semana Alimentaria, se llevará a cabo los días 16, 17 y 18 de octubre de 2019 en el Auditorio Ángel Cuniberti de la Universidad de la Amazonia.

## VALOR CON DESCUENTO

Desde el 15 de abril hasta el 30 de junio de 2019

INVERSIÓN CON DESCUENTOS	
ROL	VALOR
Estudiantes pregrado P.I. Alimentos	\$ 80.000
Estudiantes pregrado UDLA	\$ 80.000
Estudiantes pregrado UDLA + curso	\$ 100.000
Estudiante Colegios	\$20.000
Estudiantes Externos	\$80.000
Docente UDLA	\$ 90.000
Docente UDLA + curso	\$ 110.000
Egresado	\$ 90.000
Egresado + curso	\$ 110.000
Estudiante Postgrado UDLA	\$ 150.000
Estudiante Postgrado UDLA + curso	\$ 170.000
General (empresas)	\$ 350.000
Ponentes Internacionales	\$ 150.000
Ponentes Internacionales + curso	\$ 170.000
Ponentes Nacionales	\$ 120.000
Ponentes Nacionales + curso	\$ 140.000
Ponentes Uniamazonia	\$ 90.000
Ponentes Uniamazonia + curso	\$ 110.000
Profesionales Externos	\$ 150.000
Profesionales Externos + curso	\$ 170.000

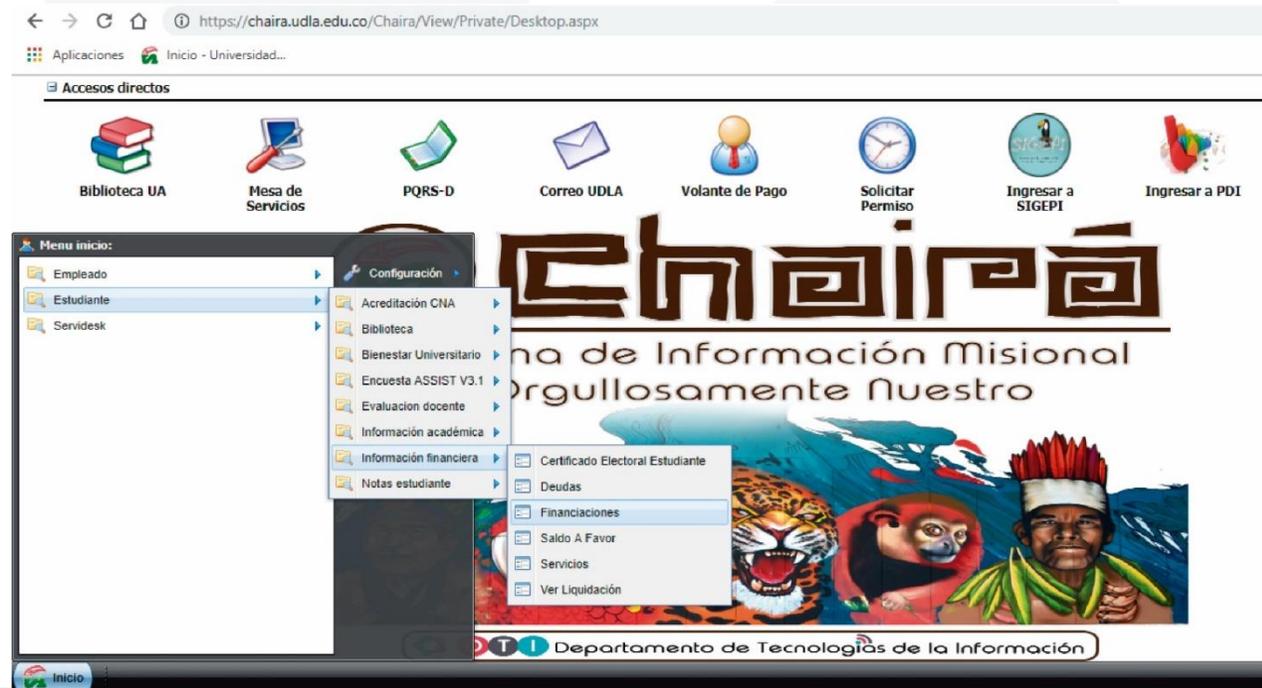
## VALOR NORMAL

Desde el 01 de julio hasta el 15 de octubre de 2019

INVERSIÓN NORMAL	
ROL	VALOR
Estudiantes pregrado P. I. Alimentos	\$ 100.000
Estudiantes pregrado UDLA	\$ 100.000
Estudiantes pregrado UDLA + curso	\$ 120.000
Estudiante Colegios	\$40.000
Estudiantes Externos	\$100.000
Docente UDLA	\$ 110.000
Docente UDLA + curso	\$ 130.000
Egresado	\$ 110.000
Egresado + curso	\$ 130.000
Estudiante Postgrado UDLA	\$ 170.000
Estudiante Postgrado UDLA + curso	\$ 190.000
General (empresas)	\$ 350.000
Ponentes Internacionales	\$ 170.000
Ponentes Internacionales + curso	\$ 190.000
Ponentes Nacionales	\$ 140.000
Ponentes Nacionales + curso	\$ 160.000
Ponentes Uniamazonia	\$ 110.000
Ponentes Uniamazonia + curso	\$ 130.000
Profesionales otras áreas	\$ 170.000
Profesionales otras áreas + curso	\$ 190.000

## ■ VALOR INSCRIPCIÓN

**Nota:** los estudiantes de la Universidad de la Amazonia, podrán realizar la financiación del costo de la inscripción del evento a través de la Plataforma Chairá, una vez hayan realizado la inscripción del seminario en la página web de la Universidad.



## ■ CURSOS PRE-EVENTO

CURSOS	INTERNACIONALES
“Análisis de alimentos en la era post-genómica: técnicas avanzadas de análisis y alimentómica”.	Alejandro Cifuentes Gallego y Elena Ibáñez
Biología trófica de peces: Herramientas y aplicaciones.	José Luis Varela Fuentes

CURSOS	NACIONAL
Impacto de la contaminación ambiental.	Jesús Olivero Verbel
Calidad tecnológica de la leche.	Carlos Fernando Novoa
Fundamentos para la estimación de vida útil en alimentos.	Claudia Hernández

**Todos los cursos tendrán una intensidad de 8 horas.  
Estos serán realizados en salas de conferencias alternas el día 15 de octubre de 2019**

## ■ FORMAS DE PAGO



### PAGOS EN LÍNEA

- Una vez realizada la inscripción en la página web de la universidad, recibirá un correo electrónico de confirmación, donde podrá realizar el respectivo pago.



### PAGOS BANCOS

- Bancolombia y cajeros multifuncionales
- Banco Occidente
- Cooperativa Confíe
- Coperativa Juriscoop

## ■ INCRIPCIONES

La inscripción la realizan a través del siguiente link:  
enlace <https://...>

## ■ CERTIFICADOS

- La Facultad de Ingeniería y el programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de la Amazonia, otorgará un certificado de asistencia y/o aprobación del programa de Educación Continua, así: El certificado de asistencia se otorga a los estudiantes que cumplan con mínimo el ochenta por ciento (80%) de asistencia a los mismos. Los certificados de aprobación se entregan únicamente a los interesados.

## ■ INFORMACIÓN DE CONTACTO

- **Facultad y/o programa:** Facultad de Ingeniería/Programa de Ingeniería de Alimentos
- **Ubicación:** Campus Porvenir
- **Horario de atención:** 7:30 a 11:30 y **13:30 a 17:30**
- **Línea de Información:** **Tel:** 4358786 Ext 135 o en el teléfono: 3172225744
- **Correo electrónico:** [seminariointernacional@uniamazonia.edu.co](mailto:seminariointernacional@uniamazonia.edu.co)