Universidad de la Amazonia

"Gestión e Investigación para el Desarrollo de la Amazonía"

¡Bienvenidos!

Florencia - Caquetá

2020-2025

Imagen tomada de:
https://isleblue.co/magazine/wp-content/uploads/2017/03/CostaRicaandItsAmazingEcotourismSpots-e1490885332940.jpg

VI Seminario Internacional de Investigación: Ciencia, Tecnología e Innovación en Procesos Alimentarios y XVII Semana Alimentaria

Imagen propia de la Universidad de la Amazonia

“Gestión e Investigación para el Desarrollo de la Amazonia”

FECHA INICIO: 17 de Octubre de 2023

FECHA FINAL: 17 de Octubre de 2023

MODALIDAD: Presencial

INTENSIDAD: 24 horas

ORGANIZA: Facultad de Ingeniería
Programa de Ingeniería de Alimentos

HORARIO: 8:00 am – 12:00 pm
2:00 pm – 6:00 pm

DESCRIPCIÓN:

El VI Seminario Internacional de Investigación: Ciencia, Tecnología e Innovación en Procesos Alimentarios y XVII Semana Alimentaria es un evento de carácter académico, científico y social orientado a la comunidad regional, nacional e internacional relacionado con diversas áreas del conocimiento e innovación de la ingeniería de alimentos y afines que buscan un espacio de interacción y cooperación orientado a unir esfuerzos, conocimientos y experiencia para el desarrollo de la industria, nuevas aplicaciones tecnológicas, nuevos productos bajo un enfoque sostenible.

OBJETIVO:

Generar un espacio de actualización e interacción entre la comunidad académico-científica, grupos empresariales y sector productivo en el área de ciencia y tecnología de alimentos para el desarrollo lazos de cooperación, formación de equipos interdisciplinarios y redes de trabajo a través de alianzas estratégicas que propendan por la generación de nuevo conocimiento y la aplicación de principios en el marco de la salud, el emprendimiento, la sostenibilidad, la seguridad y soberanía alimentaria.

PERFIL DEL ASPIRANTE:

Profesionales, estudiantes de Ingeniería, docentes y comunidad científica con intereses en el desarrollo de la ciencia de los alimentos, la innovación y la investigación.

CONFERENCISTA(S) O PONENTE(S):

PhD. José Rodolfo Velásquez Martínez – México

Universidad de Juárez Autónoma de Tabasco

Ingeniero químico, magister en Ingeniería Bioquímica

Doctor en Desarrollo de productos y biotecnología.

Profesor en la Universidad de Juárez.

Publicación de diversos artículos científicos en áreas como: biomateriales, biotecnología, seguridad alimentaria, ciencia y tecnología de alimentos.

CONFERENCISTA(S) O PONENTE(S):

PhD. EDGAR PÉREZ ESTEVE- España
Universidad Politécnica de Valencia

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Profesor e investigador en el Departamento de Tecnología de Alimentos, ha publicado más de 40 artículos y 2 patentes.
Líneas de investigación:
- Desarrollo de nuevas tecnologías de análisis y procesado de alimentos.
- Diseño de sistemas nanoestructurados para liberación controlada o con actividad antimicrobiana.
- Nutrición Humana y Dietética.

CONFERENCISTA(S) O PONENTE(S):

PhD. Joel Girón Hernández – Inglaterra

New Castle University

Ing. Agrónomo, magister y Doctor

en Ciencia e Ingeniería de Alimentos.

Líneas de Investigación:

Control de calidad y análisis de alimentos, control de procesos, biotecnología, microbiología de alimentos e higiene, riesgo microbiológico en procesamiento de alimentos. Análisis sensorial.

CONFERENCISTA(S) O PONENTE(S):

PhD. Roberto Lemus Mondaca – Chile

Universidad de Chile

Ing. de alimentos, Magíster en Ingeniería de Alimentos, PhD en Ingeniería de Procesos y posdoctor en el laboratorio de procesos alimentarios del departamento de biociencia y biotecnología de la Universidad de Kyushu (Japón).

Hace parte de la Sociedad Japonesa para la promoción de la ciencia (JSPS).

Líneas de Investigación: Conservación a bajas temperaturas, propiedades físicas y estructurales de materiales, ingeniería de procesos en productos marinos, modelación y simulación de procesos, microbiología predictiva.

CONFERENCISTA(S) O PONENTE(S):

MSc. ERIKA CORTÉS MACÍAS – España

Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos IATA

Ing. Agrícola, Magister en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

Doctora (c) en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria

Líneas de investigación:

- Diversidad de la micobiota de la leche materna

Modelamiento de isotermas de sorción, Calidad de taza de café

CONFERENCISTA(S) O PONENTE(S):

Ph.D. Fabian Rico Rodríguez– Colombia

Universidad de Cartagena

Ing. de alimentos, Ing. Químico, Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Doctor en Ingeniería Química – Bioprocesos, Posdoctor.

Líneas de investigación:

Bioprocesos, desarrollo de alimentos y aplicaciones.

Síntesis enzimática de alimentos funcionales.

Biopreservación en alimentos.

CONTENIDO TEMÁTICO:

- **Seguridad y Soberanía alimentaria**
  - Etiquetado - Legislación
  - Empaques y biopelículas
  - Toxinas en alimentos
  - Calidad e inocuidad (alimentos frescos y procesados)
  - Utilización – Estabilidad
  - Cambio climático en alimentos

- **Alimentos Funcionales y compuestos bioactivos**
  - Nutrición y salud
  - Nutrigenómica/nutrigenética/proteómica
  - Análisis sensorial
  - Sustitutos de proteína animal

- **Tecnologías emergentes en Alimentos**
  - Nuevos productos y materias primas
  - Modelamiento y optimización
  - Control de proceso
  - Nanotecnología en alimentos
  - Textura y microestructura de alimentos

- **Patógenos emergentes en Alimentos**
  - Resistencia antimicrobiana
  - Microbiología Predictiva
  - Test – detección
  - Inmunología nutricional

INSCRIPCIONES:

ROL	VALOR
Inscripción Estudiantes pregrado	100.000
Inscripción Graduados Uniamazonia	130.000
Inscripción Profesionales y/o Particulares	200.000
Ponente Nacional	150.000
Ponente Unal - Usco	70.000
Ponente Internacional	300.000

CERTIFICADOS:

El programa de Ingeniería de Alimentos, Facultad de Ingeniería y el grupo de Investigación en Biotecnología y control de calidad en Alimentos otorgará los certificados de participación en diferentes modalidades del evento (asistente (participación mínima 90%), ponente y organizador), los cuales se podrán descargar de la plataforma Aula Extendida de la Uniamazonia.

FORMAS DE PAGO:

PAGOS VIRTUALES:

- Cuentas de ahorro
- Tarjetas de crédito

PAGOS BANCOS:

- Bancolombia
- Banco de Occidente
- Cooperativa Coonfie

INFORMACIÓN DE CONTACTO:

Facultad o programa:	Ingeniería de Alimentos
Ubicación:	Universidad de la Amazonia sede Porvenir
Horario de atención:	7:30 am – 11:30 am y 1:30 pm – 5:30 pm
Línea de información:	608- 4358786 Ext. 135
WhatsApp:	3208313351 - 3103099375
Correo electrónico:	sinternacionalbiotechcolombia@uniamazonia.edu.co

Universidad de la Amazonia

"Gestión e Investigación para el Desarrollo de la Amazonía"

¡Gracias!

Florencia - Caquetá

2020-2025

Imagen tomada de:
https://pixabay.com/es/photos/ara-loro-guacamaya-roja-aves-856574/