

III Simposio

Iberoamericano de Ciencias Alimentarias y Culinarias - Día Mundial de la Alimentación

Temáticas:

Alimentación, Nutrición y Salud / Ciencia y Tecnología de Alimentos / Seguridad y Soberanía Alimentaria / Ciencias Culinarias

Octubre 19, 21 y 23 de 2020
Medellín, Colombia

zoom

INSCRIPCIÓN SIN COSTO

Organiza



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Vicerrectoría de Investigación
Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias

Apoya



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Cultivar, nutrir, preservar. Juntos.





III Simposio Iberoamericano de Ciencias Alimentarias y Culinarias - Día Mundial de la Alimentación

Lunes, 19 de octubre de 2020

- 8:15 Apertura**
Palabras del Decano de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, MSc. Wber Orlando Ríos Ortíz
- 8:30 Etiquetado nutricional**
MSc. Jairo Romero. Gerente de Jairo Romero y Asociados SAS (Colombia)
- 9:00 Aplicación de sistemas expertos al control de calidad usando sistemas de visión artificial en la industria alimentaria.**
Dr. Wilson Manuel Castro. Coordinador de la Facultad de Ingeniería de Industrias Alimentaria. Universidad Nacional de Frontera (Perú)
- 9:30 Gestión Integral del Riesgo en la Cadena Alimentaria**
Dr. Fernando Sampedro. Investigador de la Escuela de Salud Pública. Universidad de Minnesota (EE.UU.)
- 10:00 Receso**
- 10:30 Cerveza: Lo bueno, lo malo y lo feo**
Ing. Juan David Palacio Díaz. Fundador y Cervecerero Líder de Ardilla Crazy. Juez *Beer Judge Certification Program* (Colombia)
- 11:00 Nanotecnología en la conservación de alimentos: Avances, desafíos y oportunidades**
Dr. Cristian Mauricio Barreto. Investigador postdoctoral del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Federal de Rio Grande del Sur (Brasil)
- 11:30 Sistemas alimentarios inclusivos: Vinculando al campo con la escuela.**
Dra. (c) Gabriela Fretes. Investigadora de la Escuela de Ciencias y Políticas de Nutrición Friedman. Universidad de Tufts (EE.UU.)
- 12:00 Contaminantes en alimentos: Prevención y control desde la industria**
MSc. Yasmin Lopera. Gerente y Directora Técnica de AOXLAB SAS (Colombia)



III Simposio Iberoamericano de Ciencias Alimentarias y Culinarias - Día Mundial de la Alimentación

Miércoles, 21 de octubre de 2020

- 8:30 MyCyFAPP Project: Un caso de éxito de investigación multidisciplinar en el ámbito de la Digestibilidad de Alimentos**
Dra. Ana Andrés Grau. Jefa del Instituto de Investigación en Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo. Universidad Politécnica de Valencia (España)
- 9:00 Envueltos en hoja**
Sra. Zoraida "Chory" Agamez y Sra. Heidy Pinto. Fundadoras El Toque Colombiano (Colombia)
- 9:30 Tecnologías emergentes y su potencial en la transformación de recursos agroalimentarios**
Dra. Adriana Pulido. Investigadora de la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria - AGROSAVIA (Colombia)
- 10:00 Receso**
- 10:30 Retos de la ciudad de Medellín y la administración municipal frente a la Seguridad Alimentaria**
MSc. Sandra Lopera. Directora de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Alcaldía de Medellín (Colombia)
- 11:00 El rol de la mujer en la agricultura y los sistemas culinarias**
MSc. Natalia Velásquez Osorio. Secretaria de las Mujeres de Antioquia. Departamento de Antioquia (Colombia)
- 11:30 Seguridad y soberanía alimentaria**
Dr. Luis Alirio López. Profesor de la Facultad de Enfermería. Universidad de Antioquia (Colombia)
- 12:00 Estudio integral de la textura de snacks deshidratados durante su almacenamiento**
Dr. Diego Archaina. Profesor de la Facultad de Bromatología. Universidad Nacional de Entre Ríos. (Argentina)



III Simposio Iberoamericano de Ciencias Alimentarias y Culinarias - Día Mundial de la Alimentación

Viernes, 23 de octubre de 2020

- 2:00 La comida al centro de pensamiento**
MSc. Clara Lucía Grisales. Profesora de la Facultad de Educación.
Universidad de Antioquia (Colombia)
- 2:30 Semillas de Cannabis sativa: Invaluable fuente nutricional y funcional**
MSc. Jorge Humberto Herrera. Director de la Biofábrica de Semillas.
Universidad de Antioquia (Colombia)
- 3:00 Platos sin Fronteras: El poder de la gastronomía social**
MSc. Paola Pollmeier. Fundadora de Platos sin Fronteras & The
COcreation Agency (Colombia-Alemania)
- 3:30 Receso**
- 4:00 Uso de la nanotecnología en envases biodegradables, perspectivas hacia un futuro ambientalmente sostenible**
Dr. Luis Jaime Pérez. Investigador Postdoctoral de la Universidad
Nacional Agraria La Molina (Perú)
- 4:30 Vida Útil: Seguridad para el consumidor y productor**
MSc. Olga Lucía Martínez. Coordinadora del Grupo de Investigación
en Análisis Sensorial. Universidad de Antioquia (Colombia)
- 5:00 Huerta cocina huerta**
MSc. Lía Isabel Alviar. Coordinadora del Grupo Aliados con el Planeta.
Universidad de Antioquia (Colombia)
- 5:30 Cierre del evento**
Palabras del Jefe del Departamento de Alimentos.
MSc. Rigoberto Villada Ramírez