

# AGENDA FINAL



*Desafíos, tendencias y oportunidades para la nueva década*

*Del 19 al 23 de Octubre*

**Plataforma virtual de ACTA**

Sede: Universidad de Los Andes

Bogotá, Colombia

\* Octubre 16, 2020. Sujeta a modificaciones no previstas

## Lunes, 19 octubre

8:45 - 9:00 **Inauguración**

9:00 - 10:00 **Conferencia inaugural.**

Panel: “Los retos importantes del país en ciencia y tecnología de alimentos en el país durante la década”.

*Silvia Restrepo Restrepo- Vicerrectora Investigación y Creación- Universidad de los Andes*

*Juan Pablo García- Subdirector de la Subdirección de Ciencia Tecnología e Innovación- DNP*

*Edna Liliana Peralta- Presidenta ACTA*

10:00- 11:00. **Aspectos regulatorios**

Panel: “Análisis de las perspectivas de las Nuevas Regulaciones para la industria de Alimentos 2020 – 2030”

*Zonia Elizabeth Caro (MINCIT) – Juan Camilo Montes (ANDI) – Alba Rocío Jiménez (INVIMA)*

*Moderadora. Edna Liliana Peralta. Presidenta ACTA*

11:00 -12:00. **Perspectivas críticas clasificación NOVA**

“Critical perspectives of NOVA classification system as it relates to energy intake, and relationships with body composition and health”.

*(“Perspectivas críticas de la clasificación NOVA de alimentos relacionadas con la ingesta de energía, composición del cuerpo y la salud”)*

*Ciaran Forde, Sensory Nutritional Science, Singapore, IFT*

## Martes, 20 octubre

### Ciencia y Tecnología

9:00 - 10:00 **Alimentos basados en proteína vegetal.** “Estado actual y futuro a mediano plazo. *Adriana Ruiz y Paola Shue Vázquez, Upfield*

10:00- 11:00 **Lácteos.** “New developments in dairy products and technologies at the world level, and their impact on quality, safety and nutritional aspects”.

*(“Nuevos desarrollos en productos lácteos y tecnologías a nivel mundial y su impacto en calidad, inocuidad y aspectos nutricionales”)*

*Carmen Moraru, Cornell University, IFT*

11:00 -12:00. **Impresión 3D de alimentos.** “3D Food Printing. State of the art and future developments”

*(“Impresión 3D de alimentos”. Estado del arte y futuros desarrollos”)*

*Fernanda Condi de Godoi, Tessenderlo Group, Bélgica*

### 17:00-18:00 **Ceremonia Premios ACTA**

- Premio Investigación en Inocuidad, patrocinado por Larkin
- Premio Toda una Vida en Inocuidad, patrocinado por Larkin
- Premio Investigación en Alimentos, patrocinado por Alpina
- Premio Investigación en Alimentación y Nutrición patrocinado por DSM
- Premio ACTA /IFT a la Investigación en la Industria de Alimentos

## Miércoles, 21 octubre

### Alimentación y Nutrición

9:00 - 10:00 **Política seguridad.** “Los alimentos como determinantes de salud y el derecho a la alimentación”.

**Panel.** *Elisa María Cadena (Ministerio de Salud)- Mylene Rodríguez (ACOFANUD)- César Augusto Molina Saldarriaga (ODA-ADLC, FAO)*

*Moderadora: Berta Lucía Gaviria- U. de Antioquia*

10:00- 11:00 **Alimentos Transgénicos 2020-2030.** "Ciencia e innovación en los alimentos: el caso de los transgénicos". *Adriana Castaño Hernández- Consultora OGM.*

11:00 -12:00. **Alimentos y salud.** “Factores claves de los alimentos que determinan la salud del consumidor”. *Alberto Ángel Martín, UIS, ACOFANUD*

## Jueves, 22 octubre

### Envases

9:00 - 10:00 **Nuevas tendencias.** “La Ingeniería de Envases y los cambios que debe afrontar la industria de alimentos para la nueva década”. *Felipe Salcedo Galán. Universidad de los Andes.*

10:00- 11:00 **Sostenibilidad.** Panel. “Los envases de alimentos y la sostenibilidad en la nueva década”.

*Ismael Povea (Universidad de La Salle) – María Claudia Gómez (Gerente Pura Box) – Daniel Mitchell (Acoplásticos)*

*Moderadora: Adriana Coral- UniAndinos*

11:00 -12:00 **“Active Food Packaging: Bridging pragmatism and innovation to improve food quality & safety through packaging”**

*(“Envases activos. Estableciendo el puente entre lo práctico y la innovación para mejorar mediante los envases la calidad e inocuidad de los alimentos”)*

*Julia Goddard, Cornell University, USA*

## Viernes, 23 octubre

### Tendencias 2020-2030

9:00 - 10:00 **Ingredientes y aditivos.** “Transición a los de origen natural. Situación actual y nuevos desarrollos”. *Silvia Vanetti, DSM*

10:00- 11:00 **Tendencias del consumidor 2020-2030.** “Aproximación a los cambios del consumidor colombiano frente a la nueva realidad de alimentos, tipos, declaraciones nutricionales, etc”. *Graciana Méndez, MINTEL*

11:00 -12:00. **Metabólica** – “Una visión integral necesaria en la Industria de Alimentos”. *Mónica Cala. MetCore. Universidad de los Andes*

12:00-12:30 **Ceremonia de Clausura**

## Lunes 19 a Jueves 22 de Octubre

### Ponencia Trabajos de investigación en Premios ACTA

8:00- 17:00 **Posters en la página del Congreso:** [www.conacta.org](http://www.conacta.org)

14:00 - 17:00 **Sala investigaciones Universidades - Industria**

Ponencia de trabajos de investigación de pregrado y posgrado

**Transmisión de conferencias vía streaming**

**Plataforma Universidad de los Andes**