

AGENDA ACADÉMICA *



| Miércoles, 3 Octubre | | | Jueves, 4 Octubre | | | Viernes, 5 Octubre | | |
|----------------------|-------|-------|---|---|------|---|-------|--|
| | | | Plenarias | | | Sala Investigaciones Universidades -Industria | | |
| 0:15 | 8:00 | 8:15 | Ceremonia de instalación. Hermano Alberto Prada Sanmiguel, Rector Universidad de la Salle | | | | | |
| 0:15 | 8:15 | 8:30 | Apertura Congreso. Jorge A. Cabrera L., Presidente CONACTA2018 ACTA y sus capítulos. Adriana Coral D., Presidente ACTA | | | | | |
| | | | Plenarias | Sala Investigaciones Universidades -Industria | | | | |
| 0:30 | 8:30 | 9:00 | ¿Qué significa para la industria agroalimentaria el ingreso de Colombia a la OCEDE?, medio Restrepo Vicepresidencia Desarrollo Económico ANDI. Moderador: Jorge A. Cabrera, ACTA | | 0:45 | 8:00 | 8:45 | Presentación de ALACCTA. Estudios de vida útil de los productos alimenticios. Sara Valdés- UNAM, México/Presidente ALACCTA. Moderador: Jorge A. Cabrera |
| 1:00 | 9:00 | 10:00 | Aprovechamiento del sector agroindustrial en los acuerdos comerciales (exportaciones agrícolas y agroindustriales cifras y barreras técnicas al comercio) Elin Rincón, MINCIT Importancia del cumplimiento de la ley FSMA en el comercio de productos agropecuarios con Estados Unidos. María del Pilar Aguado, IICA. Moderador: Carlos Lozano, AnaIndex | | 0:30 | 8:45 | 9:15 | Envases. Migración total y específica. Efecto en salud y vida útil de alimentos. Imael Povea, U. de La Salle. Moderadora: Marta Bahamón. |
| 0:30 | 10:00 | 10:30 | Refrigerio y visita muestra comercial | | 0:50 | 9:15 | 10:05 | Casos Exitosos en Innovación. Sector productivo real. Desarrollo del modelo de Centros de Valor Agregado para el fomento de la agroindustria costarricense. Ana María Quirós, Investigadora CITA-LICR / Presidente ASCOTA-Costa Rica. Parque Tecnológico Cajalío-Cauca: estrategia de agregación sostenida de valor al café y la cañafutura - César Echeverri, Supracafé. Moderadora: Heidi Tatiana Jiménez, Unigraria |
| 0:45 | 10:30 | 11:15 | Panel. Cómo pueden contribuir los laboratorios a la exportación de productos de la cadena agroalimentaria. Lynda P. Prieto, ONAC, Myriam Rivera, INVIMA, María Mercedes Arias, INM. Moderadora: María Isabel de Londoño, Capítulo Laboratorios ACTA | Presentación de trabajos de investigación, pregrado y postgrado | 0:25 | 10:05 | 10:30 | Refrigerio y visita muestra comercial |
| 1:00 | 11:15 | 12:15 | Panel. Verdad y ficción de los alimentos. Paola Yanquen, Alpina, Carolina Montejo, Porscolombia, Gloria Velasco, Cereales. Moderadora: Claudia Manzano, ILSI Nor-Andino | | 1:00 | 10:30 | 11:30 | Panel. Aspectos científicos de los alimentos ultra-procesados. John Coupland IFT-USA; Susana Soccolovsky, Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA). Moderador: Jorge A. Cabrera Laverde, ACTA |
| 0:30 | 12:15 | 12:45 | Food Safety Modernization Act (FSMA) y GFSI. Efectos sobre el manejo de la inocuidad en la cadena agroalimentaria del país. Rolando J. González, The Acheson Group. Moderador: Gerardo González M, ACTA | | 0:40 | 11:30 | 12:10 | Microorganismos patógenos asociados a alimentos - Mecanismos de intervención para reducir incidencia y estudios línea base. Alejandra Calle, Texas Tech U-USA. Moderadora: Marta Bahamón, ACTA |
| 1:15 | 12:45 | 14:00 | Almuerzo libre y visita muestra comercial | | 0:50 | 12:10 | 13:00 | Nutrimetabólica: Herramienta para determinar la funcionalidad de los alimentos y sus efectos para la salud Fabryce Vaillant, Agrosavia La Selva. Arroz funcional (nutrafructicos), nichos de mercados y presentaciones de arroz. Katherine Loaiza de la Pava, FLAR /CIAT. Moderador: Jorge A. Cabrera L, ACTA |
| | | | Plenarias | Sala Investigaciones Universidades -Industria | 1:15 | 13:00 | 14:15 | Almuerzo libre y visita muestra comercial |
| 0:45 | 14:00 | 14:45 | Panel. Cómo está enfrentando la industria de alimentos y bebidas las nuevas normas sobre obesidad, reducción de azúcares, sal y grasas. Soluciones actuales y futuras. Pamela Vallejo, MSPS; Juan Camilo Montes, ANDI; Edna Liliana Peralta, U. de La Salle. Moderador: Gerardo González M, ACTA | | 0:45 | 14:15 | 15:00 | Densidad nutricional. Desafíos en el desarrollo de productos. Camilo Aguilar. DSM. Moderador: Jorge A. Cabrera, ACTA |
| 0:50 | 14:45 | 15:35 | Casos Exitosos en Innovación. Centros de Investigación: Agricultura de precisión: Avances de la Geomática en la Agricultura Colombiana. Diego Fernando Sánchez-Agrosavia Tibatá Innovaciones agroalimentarias en frutas apropiadas a pequeña y mediana escala para responder al mercado de alimentos funcionales. Fabryce Vaillant Agrosavia La Selva. Moderador: Luis Carlos Leiva, ACIA | Presentación de trabajos de investigación, pregrado y postgrado | 0:45 | 15:00 | 15:45 | Casos Exitosos en Innovación Sector Productivo Real: Desarrollos en la industria de huevos. Claudia Tibadulza, Fenavi Setas doradas Premio Colombiano a la Innovación Empresarial para las Mipymes Innova 2017. Felipe Triana. Moderadora: Fanny Rivera, Capítulo Agroindustria ACTA |
| 0:30 | 15:35 | 16:05 | Refrigerio y visita muestra comercial | | 0:30 | 15:45 | 16:15 | Refrigerio y visita muestra comercial |
| 0:45 | 16:05 | 16:50 | Nuevos retos de la industria y la academia frente a ENSIN 2017 y recomendaciones de Ingesta Energía y Nutrientes (RIEN). Natalia Zuluaga, Universidad CES - Medellín. Moderadora: Jannet Arismendi, ACOFANUD | | 1:00 | 16:15 | 17:15 | Salmonella en productos con baja Aw. Francisco Garcés-Vega, Ph.D. Michigan State U. Evaluación de Riesgos de Enfermedad Diarreica Aguda-EDA: por consumo de agua potable en Colombia. Metodología basada en microbiología predictiva. Carla María Blanco Lizarazo, Grupo ERIA y Plaguicidas. Moderadora: Marta Bahamón, Capítulo Regulatorios ACTA |
| 0:30 | 16:50 | 17:20 | GFSI y su alcance regional en Latinoamérica. Alejandro Pineda, GFSI Latam. Moderador: Gerardo González M, ACTA | | 0:30 | 17:15 | 17:45 | Alérgenos - ¿Qué hay de nuevo?. Cristina D'Aluoto, Biopharm. Moderadora: Adriana Coral, ACTA |
| 2:00 | 18:00 | 20:00 | Presentación cultural | | 0:15 | 18:00 | 18:15 | Lanzamiento del libro " Papel de los cereales y los pseudocereales en la seguridad alimentaria", ILSI Nor-Andino. Sara Valdés- UNAM, México |
| | | | | | 2:00 | 18:15 | 20:15 | Entrega Premios ACTA |
| | | | | | | | | Concurso FTSA Desarrollo de soluciones para países en desarrollo (SDSC). Ana María Quirós, CITA-UCR /Presidente ASCOTA, Costa Rica. Moderador: Jorge A. Cabrera, ACTA |
| | | | | | | | | Datos científicos vs emociones del consumidor en relación con los alimentos procesados. Jairo Romero, Jairo Romero & Asociados. Moderadora: Magda Ivonne Pinzón, Uniquindío |
| | | | | | | | | Programa de resistencia antimicrobiana. Línea agroalimentaria. Claudia Milena Cuellar, MSPS. Moderadora: Magda Ivonne Pinzón, Uniquindío |
| | | | | | | | | Aditivos y Edulcorantes no calóricos. Susana Soccolovsky, IAFOST/Presidente (AATA) - Argentina. Moderadora: Edna Liliana Peralta, U. de La Salle |
| | | | | | | | | Nuevas fuentes de conservantes naturales antimicrobianos en alimentos. Alfredo López Molinello, U. de La Salle. Moderadora: Edna Liliana Peralta, U. de La Salle |
| | | | | | | | | Panel. Futuro del diseño de alimentos y la nutrición. ¿Qué influencia la selección de alimentos para lograr una alimentación balanceada. Patricia López, Pontificia Universidad Javeriana-Cali, Pilar Ortiz- ANDI. Moderadora: Jannet Arismendi, ACOFANUD |
| | | | | | | | | Cadena productiva del aguacate y del cacao. Exportaciones de aguacate haz y de cacao. Magda I. Pinzón, Mesa sectorial cosecha y poscosecha de frutas y hortalizas SENA - Uniquindío. Estrategias de aprovechamiento integral a partir del aguacate. Daniel Humberto Gómez, Terracoada. Chocolate y Salud. María José Chica, Casa Luker. Moderadora: Magda Ivonne Pinzón. |
| | | | | | | | | Estatus regulatorio Alimentos para propósitos médicos especiales. Luis Miguel Becerra G, Fresenius Kabi Colombia. Moderadora: Diga Lucía Torres, Aruna Asesores |
| | | | | | | | | Ceremonia de Clausura |
| | | | | | | | | Sesión privada ALACCTA: Alimentos procesados y etiquetado |
| | | | | | | | | Visita de grupos a: DSM Planta de premezclas de ingredientes nutricionales-Tocancipá NULAB Laboratorio Análisis de Alimentos - Bogotá Alpina Planta producción de productos y derivados lácteos - Sopo Instituto Nacional de Metrología (INM)-Bogotá |

* Agenda sujeta a cambios de última hora