



XX Seminario Latinoamericano y del Caribe
de Ciencias y Tecnología de Alimentos



PROGRAMA

7 DE MARZO

13:00 Entrega de Credenciales y materiales

18:00 ACTO INAUGURAL

Lic. Rodrigo Morán

Presidente del Colegio Panameño de Ciencias y
Tecnología de Alimentos - COPCyTA

Dr. Jairo Romero

Presidente de la Asociación Latinoamericana y del
Caribe de Ciencias y Tecnología de Alimentos - ALACCTA

S.E. Nestor González

Vice-Ministro de Comercio Exterior - Panamá

Conferencia Magistral

Dr. Pablo Fernández Escámez

Universidad Politécnica de
Cartagena, España

*El papel de EFSA en el control de peligros en alimentos y
su influencia en el Comercio Internacional*

Coctel de Bienvenida





XX Seminario Latinoamericano y del Caribe
de Ciencias y Tecnología de Alimentos



8 DE MARZO

SALA 1

MAÑANA

SIMPOSIO DE NORMATIVA ALIMENTARIA EN AMÉRICA LATINA

	Moderador:	Ing. Joseph Gallardo, MICI Panamá
8:30	Ing. Jairo Romero Presidente de ALACCTA	Revisión crítica del Sistema NOVA
9:00	Dra. Susana Socolovsky, CFS Consultora internacional en asuntos regulatorios y científicos. Presidenta de AATA, Argentina	Modelo de Perfil de Nutrientes de OPS: implicancia sobre la reputación de alimentos procesados. Sistemas de Etiquetado Frontal.
9:30	Ing. Ana María Quirós Universidad de Costa Rica	Experiencia en Costa Rica sobre el proyecto de ley de alimentos ultra procesados.
10:00	Refrigerio	
10:20	M.Sc. Teresa Pagano Universidad de la República, Uruguay	Situación regulatoria en Mercosur. Etiquetado frontal: el caso particular de Uruguay
10:50	Dra. Suzana da Silva Lannes Universidade de São Paulo Brasil, sbCTA	Propuestas y Avances del Etiquetado Frontal en Brasil.
11:20	Ing. Jairo Romero	Declaración de ALACCTA en Montevideo 2016 sobre las especulaciones acerca de los alimentos procesados
11:30	Sesión de preguntas	
12:00	Almuerzo en el Hotel	Buffet

8 DE MARZO

SALA 1

TARDE

INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO

	Moderador:	Ing. Fernando De Pasquale / Universidad de Panamá
13:00	Dra. María de los Ángeles Frende Vega Universidad de Panamá	La innovación como factor clave en la Industria alimentaria.
13:30	Dr. Raúl Saucedo Alderete Agroindustria Santa Mónica, S.A. - Panamá	Evaluación productiva de melón tipo Galia reticulada (<i>Cucumis melo</i>) entre producción hidropónica tutorada y sistema de siembra por rastreo en ambiente controlado
14:00	Dr. Jesús Yañez Querejeta Instituto de investigaciones para la industria alimenticia-Cuba	Desarrollo en Cuba de un Suplemento nutricional anti anémico a partir de los subproductos del sacrificio de animales de abasto.
14:30	Sesión de preguntas	
15:00	Refrigerio	
15:20	Sesión de Poster / Carteles	





8 DE MARZO

SALA 2

MAÑANA

NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE

	Moderadora:	Lic. Eyra Mojica / Universidad Interamericana de Panamá
8:30	Dra. Alejandra Medrano Universidad de La República, Uruguay	Revalorización de subproductos de la industria láctea como fuente de compuestos bioactivos
9:00	Dra. Cecilia Abirached Universidad de la República, Uruguay	Utilización de subproductos de la industria aceitera para obtención de ingredientes tecno - funcionales
9:30	Sesión de Preguntas	
10:00	Refrigerio	
10:20	M.Sc. Eira de Caballero Universidad de Panamá	Guías alimentarias de Panamá: responsabilidad de todos
10:45	Lic. María Victoria Pagani BENEO Latinoamérica	Carbohidratos saludables
11:15	Sesión de preguntas	
12:00	Almuerzo en el Hotel	Buffet

8 DE MARZO

SALA 2

TARDE

AGROLOGÍSTICA

	Moderador:	Dra. Zoila Guerra de Castillo / Universidad Tecnológica de Panamá
13:00	Lic. Felipe Rodriguez Centro de Competitividad Región Occidental, Panamá	Agro logística: clave para la competitividad del sector agropecuario de las regiones
13:30	Dr. Humberto Álvarez Universidad Tecnológica de Panamá	Diseño de una plataforma logística a través de la optimización de redes de distribución para el sector agrícola.
14:00	Dra. Nuvia Martés Universidad Tecnológica de Panamá	Análisis de cadenas de suministro para identificar oportunidades y limitaciones en la producción y exportación: Estudio de caso de Cooperativa de productores
14:30	Sesión de Preguntas	
15:00	Refrigerio	
15:20	Sesión de Poster	





9 DE MARZO

SALA 1

MAÑANA

DESARROLLO DE NUEVOS PROCESOS Y PRODUCTOS

	Moderador:	Dra. Rosa Quintero, Universidad Tecnológica de Panamá
8:30	Ing. Ana María Quirós Universidad de Costa Rica	Evaluación del efecto de los procesos de extracción, concentración y micro encapsulación sobre los polifenoles de la semilla de mora.
9:15	Dr. Gerardo González Universidad Tecnológica de Panamá	Desarrollo de un nuevo producto tipo <i>smoothie</i> de frutas y hortalizas frescas.
10:00	Refrigerio	
10:30	Dr. Rommy Zúñiga Universidad Tecnológica Metropolitana, Chile	Sistemas coloidales estabilizados por proteínas de aislado de suero para el diseño de nuevas matrices alimentarias
11:15	Dr. Antonio Martínez López Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos CSIC, España	Los insectos como nueva fuente de proteínas para animales y seres humanos.
12:00	Sesión de Preguntas	
12:30	Almuerzo en el Hotel	Buffet

9 DE MARZO

SALA 1

TARDE

VIDA UTIL

	Moderador:	Dr. Wedleys Tejedor / Universidad Tecnológica de Panamá
13:30	Dra. Sara Valdés Universidad Autónoma de México	Percepciones del consumidor Latinoamericano sobre la etiqueta nutrimental
14:00	Dra. Magda Pinzón Universidad de Quindío, Colombia	Biopolímeros funcionalizados para la conservación de alimentos.
14:30	Sesión de Preguntas	
15:00	Refrigerio	
16:00	ACTO DE CLAUSURA	





XX Seminario Latinoamericano y del Caribe
de Ciencias y Tecnología de Alimentos



9 DE MARZO

SALA 2

MAÑANA

SIMPOSIO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

	Moderador:	Ing. Damarys Cortés, Universidad Tecnológica de Panamá
8:30	Dra. Cristina López Universidad de la República, Uruguay	Vida útil de carne bovina envasada al vacío
9:00	M.Sc. Ana K. Carrascal Pontificia Universidad Javeriana, Colombia	Impacto de las biopelículas en la inocuidad alimentaria.
9:30	M.Sc. Luis Da Costa Biosolutions	Monitoreo correcto de higiene para control microbiológico y alergénico. El programa <i>Swabathons</i> de FDA.
10:00	Refrigerio	
10:30	Dra. Gisela Kopper ASCOTA, Costa Rica	Evaluando las vulnerabilidades a la adulteración intencional en las industrias de alimentos
11:15	Dr. Jairo Romero Presidente de ALACCTA	Gestión de la inocuidad en la era de las compras <i>on line</i> y las entregas multicanal
12:00	Sesión de Preguntas	
12:30	Almuerzo en el Hotel	Buffet

9 DE MARZO

SALA 2

TARDE

ALIMENTOS AUTOCTONOS

	Moderadora:	Mgtra. Leticia Núñez, Universidad de Panamá
13:30	Dr. José Miguel Bastías Universidad del Bio Bio, Chile	Desarrollo de productos con alto potencial funcional a partir del maqui (<i>Aristotelia chilensis</i> (Mol.) Stunz) la "SUPER-FRUTA" nativa de Chile
14:00	Dra. Aracelly Vega Universidad Autónoma de Chiriquí, Panamá	Hongos comestibles de Panamá silvestres y cultivados y su potencial de industrialización
14:30	Sesión de Preguntas	
15:00	Refrigerio	
16:00	ACTO DE CLAUSURA	





*XX Seminario Latinoamericano y del Caribe
de Ciencias y Tecnología de Alimentos*



16:00 **ACTO DE CLAUSURA**

Salón Contadora

Conferencia Magistral

Dr. Gerardo Escudero
Representante del IICA
En Panamá

*Por una re-inserción inteligente de nuestra bio-masa agro
alimentaria al comercio mundial de alimentos*

Entrega del Premio ALACCTA Lic. Patricia Jaar / Food Safety Panamá

Presentación de la sede del XXI Seminario Latinoamericano 2020

Presentación de la Junta Directiva ALACCTA 2018-2020

Palabras de Clausura

Ing. Omaris Vergara
Presidente del XX Seminario ALACCTA

Coctel de Clausura

