

TECNOALIMENTOS PC 2026 – ALACCTA.

Programa Científico Oficial Propuesto

18–20 de noviembre de 2026 | Ciencia, innovación y sistemas alimentarios para América Latina

Miércoles 18 de noviembre | Apertura, etiquetado y salud global

Hora	Actividad	Expositor(es)
2:00- 4:00 p.m.	ACREDITACIONES	
4:00–4:30 p. m.	CEREMONIA DE APERTURA	ALACCTA, Presidencia del Congreso, ADOPCTA y autoridades anfitrionas
4:30–7:00 p. m.	PANEL 1 — Etiquetado, políticas públicas y salud global	Moderador: Susana Socolovsky
4:30–5:10 p. m.	Etiquetado frontal en América Latina: aciertos y desaciertos	Dra. Susana Socolovsky, Argentina
5:10- 5:50 pm	¿El etiquetado frontal nutrimental funciona?	Dra. Sara Valdez, México
5:50–6:30 p. m.	Manejo de datos faltantes y composición de alimentos procesados	Dra. Kristy Coelho, Brasil
6:30–7:00 p. m.	Cierre y ronda de preguntas	Susana Socolovsky; Sara Valdez; INCAP; FAO
7:10–7:30 p. m.	Cierre formal de apertura científica	Presidencia del Congreso

Desde 7:30 p. m. Cóctel de bienvenida

Jueves 19 de noviembre | Procesamiento, inocuidad y tecnologías

Hora	Actividad	Expositor(es)
8:00–8:40 a. m.	Conferencia: Innovación en tecnologías no térmicas	Dr. Sergio Vaudagna, Argentina
8:40–9:20 a. m.	Conferencia: Emulsiones altas en proteínas e impresión 3D de alimentos	Dr. Roberto Lemus, Chile
9:20–10:20 a. m.	PRESENTACIONES ORALES – BLOQUE 1	Innovación en procesamiento y tecnologías emergentes
10:20–11:00 a. m.	Coffee break – Presentación de Posters	—
11:00 a. m.–12:20 p. m.	PANEL 2 — Inocuidad Alimentaria 2030	Moderador: Gaudy Suzaña
11:00–11:30 a. m.	Gestión de alérgenos en industria alimentaria	Dra. Paula Salas, Argentina
11:30–12:00 a. m.	Cultura de inocuidad alimentaria en el contexto LATAM	MSc. Gisela Koper, Costa Rica
12:00 a. m.–12:20 p. m.	Cierre y ronda de preguntas Inocuidad Alimentaria 2030	Paula Salas; Gisela Koper; Gaudy Suzaña
12:20- 1:00 pm	Conferencia por confirmar	Representante de FAO
1:00–2:00 p. m.	Almuerzo- Presentación de Posters	—
2:00–3:00 p. m.	PRESENTACIONES ORALES – BLOQUE 2	Inocuidad, bioactivos, química y materiales
3:00 – 4:30	PANEL 3 — Inteligencia Artificial aplicada a la Industria Alimentaria	Moderador: Por confirmar
3:00–3:25 p. m.	IA, vigilancia y gestión de riesgos sanitarios en cadenas agroalimentarias	Especialista designado por IICA u OIRSA
3:25–3:50 p. m.	Nutrición en la era de la inteligencia artificial	Dra. Kristy Coelho, Brasil
3:50- 4:20 pm	Agricultura digital: hacia una caficultura 2.0	MSc. César Echeverry, Colombia
4:20–4:40 p. m.	Cierre y ronda de preguntas	Presidencia del Congreso
4:40- 5:00 pm	Presentación de posters	

Actividad paralela | 2:00–5:00 p. m. Asamblea ALACCTA – Salón XX

Viernes 20 de noviembre | Lácteos, circularidad y clausura

Hora	Actividad	Expositor(es)
08:00–9:30 a. m.	PANEL 4 — Lácteos, nutrición y salud	Moderador: Alejandra Medrano
8:00–8:25 a. m.	El suero lácteo: de residuo problemático a recurso funcional	Dra. Analia Rodríguez, Uruguay
8:25–8:50 a. m.	Películas bioactivas de suero lácteo e Hibiscus en carne vacuna	MSc. Liz Carolina Ríos, Paraguay
8:50–9:15 a. m.	Desarrollo de lácteos funcionales sostenibles a partir de subproductos agroalimentarios	Dra. Alejandra Medrano, Uruguay
9:15- 9:30 am	Cierre y ronda de preguntas	Analia Rodríguez; Rodrigo Wladimir; Juan Araujo
9:30–10:20 a. m.	PRESENTACIONES ORALES – BLOQUE 3	Economía circular, sostenibilidad y valorización
10:20–11:00 a. m.	Coffee break – Presentación de Posters	—
11:00–1:00 p. m.	PANEL 5 — De residuo a recurso: economía circular y valorización	Moderador: Magda Pinzón
11:00–11:20 a. m.	Extracción verde de compuestos funcionales a partir de subproductos	Dr. Ignacio Vieitez, Uruguay
11:20- 11:40 am	Obtención de compuestos funcionales y saludables mediante la utilización de bayas nativas de Chile	Dr. José Miguel Bastias, Chile

11:40- 12:00 pm	Utilización de subproductos agroindustriales: caso plátano.	Dra. Magda Pinzón, Colombia
12:00-12:20 p. m.	Valorización de proteínas de subproductos marinos y quinua	Dra. Vilbett Briones, Chile
12:20-12:40 p. m.	Biorremediación de suelos con sustratos de la industria de alimentos	Ing. Gabriel Busnardo, Argentina
12:40- 1:00 pm	Cierre y ronda de preguntas	
1:00-2:00 p. m.	Almuerzo- Presentación de Posters	—
2:00 – 2:30 pm	Título por confirmar	Ing. Ana María Quiros, Costa Rica
2:30-3:00 p. m.	Foodtech para América Latina: seguridad alimentaria y nutrición	Ing. Liliana Peralta, Colombia
3:00 – 3:30 pm	Título por confirmar	Celia Vargas
3:30 – 4:00 pm	Horizontes tecnológicos; el nuevo modelo de innovación para la alimentación del futuro	Juan Vilches IFT, México
4:00-4:30 p. m.	Clausura, entrega de premios y foto oficial	ALACCTA, Presidencia y Comité Científico

Actividad paralela Simposio de Fortificación INCAP – otra sala; horario y formato por confirmar

Ejes científicos

AT: 1. Innovación en procesamiento • 2. Microbiología e inocuidad • 3. Alimentos funcionales y salud • 4. Sostenibilidad y economía circular • 5. Inteligencia artificial y digitalización • 6. Química y propiedades de alimentos • 7. Etiquetado, políticas públicas y salud global

Información de cierre

El programa está sujeto a la confirmación de panelistas, instituciones, títulos y horarios señalados como pendientes.