XXIV CONGRESO ALACCTA 2026 - REPÚBLICA DOMINICANA

Programa Científico Oficial Propuesto

18–20 de noviembre de 2026 | Tecno Alimentos Innovación en toda la Cadena Agroalimentaria "Del Campo a la Mesa"

DÍA 1

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.	**BLOQUE 1 — Etiquetado, políticas públicas y salud global**	
4:30 - 5:10 p.m.	Etiquetado frontal en América Latina: aciertos y desaciertos	Dra. Susana Socolovsky, Argentina
5:10 - 5:50 p.m.	¿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.	PANEL — El poder detrás de la etiqueta: ciencia, industria y gobiernos frente al futuro de la alimentación	PhD Rodrigo W. Valenzuela Nicolle Valerio PhD. Israel Ríos Castillo
7:10 - 7:30 p.m.	Cierre formal de apertura científica	Presidencia del Congreso Mtra. Gaudy Suzaña

DÍA 2

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.	**BLOQUE 2 — Inocuidad alimentaria 2030**	
11:00 - 11:30 a.m.	Gestión de alérgenos en industria alimentaria	Dra. Paula Salas, Argentina
11:30 a.m. - 12:00 p.m.	Cultura de inocuidad alimentaria en el contexto LATAM	MSc. Gisela Kopper, Costa Rica
12:00 - 1:00 p.m.	Generando confianza en la inocuidad de los alimentos: de la evidencia científica a la toma de decisiones regulatoria	MSc. Paul Honigfort / MSc. Vivian Lu

DÍA 2

Jueves 19 de noviembre

Procesamiento, inocuidad y tecnologías

Hora	Actividad	Expositor(es)
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 p.m.	**BLOQUE 3 — Inteligencia Artificial aplicada a la Industria Alimentaria**	
3:00 - 3:25 p.m.	Inteligencia Artificial y digitalización en la Inocuidad Alimentaria: avances y herramientas desarrolladas por OIRSA	Lic. Raúl Peralta, OIRSA
3:25 - 3:50 p.m.	Nutrición en la era de la inteligencia artificial	Dra. Kristy Coelho, Brasil
3:50 - 4:20 p.m.	Agricultura Digital: hacia una caficultura 2.0	Mtro. César Echeverry, Colombia
4:20 - 4:40 p.m.	Tecnología inmersiva de inocuidad alimentaria: avances y herramientas desarrolladas por OIRSA	Ing. Nelson Andrade, OIRSA
4:40 - 5:00 p.m.	Cierre y ronda de preguntas	Presidencia del Congreso

ACTIVIDAD PARALELA	**2:00 - 5:00 P.M. • ASAMBLEA ALACCTA - SALÓN XX**

DÍA 3

Viernes 20 de noviembre

Lácteos, circularidad y clausura

Hora	Actividad	Expositor(es)
8:00 - 9:30 a.m.	**BLOQUE 4 — Lácteos, nutrición y salud**	
8:00 - 8:25 a.m.	El suero lácteo: de residuo problemático a recurso funcional	Dra. Analía Rodríguez, Uruguay
8:25 - 8:50 a.m.	Películas bioactivas de suero lácteo e Hibiscus en carne vacuna	Mtra. Liz Carolina Ríos Duarte, 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 a.m.	Cierre y ronda de preguntas	TODOS
9:30 - 10:20 a.m.	PRESENTACIONES ORALES – BLOQUE 3 y 4	Economía circular, sostenibilidad y valorización; Lácteos, nutrición y salud
10:20 - 11:00 a.m.	Coffee break – Presentación de Posters	—
11:00 a.m. - 1:00 p.m.	**BLOQUE 5 — De residuo a recurso: economía circular y valorización**	
11:00 - 11:20 a.m.	Extracción verde de compuestos funcionales a partir de subproductos	Dr. Ignacio Vieitez, Uruguay
11:20 - 11:40 a.m.	Obtención de compuestos funcionales y saludables mediante la utilización de bayas nativas de Chile	Dr. José Miguel Bastías, Chile
11:40 a.m. - 12:00 p.m.	Utilización de subproductos agroindustriales: caso plátano	Dra. Magda Ivone Pinzón, Colombia
12:00 - 12:20 p.m.	Conferencia: 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

DÍA 3

Viernes 20 de noviembre

Lácteos, circularidad y clausura

Hora	Actividad	Expositor(es)
12:40 - 1:00 p.m.	PRESENTACIONES ORALES – BLOQUE 5	De residuo a recurso: economía circular y valorización
1:00 - 2:00 p.m.	Almuerzo – Presentación de Posters	—
2:00 - 2:30 p.m.	Innovando en la recuperación de proteínas vegetales: el caso de la semilla de cáñamo	Ing. Ana María Quirós, Costa Rica/Canadá
2:30 - 3:00 p.m.	Foodtech para América Latina: seguridad alimentaria y nutrición	Ing. Liliana Peralta, Colombia
3:00 - 3:30 p.m.	El ADN de lo invisible: caracterización genómica de las comunidades microbianas presentes en carnes y salami comercializados en Santo Domingo y la República Dominicana	Dr. Edian Franco, República Dominicana
3:30 - 4:00 p.m.	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

SIMPOSIO INCAP – FAO	VIERNES 20 DE NOVIEMBRE • SALÓN MALLORCA 1
De la evidencia a la acción: guías alimentarias y fortificación como estrategia para su implementación	

Ejes científicos

Áreas temáticas del programa

AT 01
Innovación en procesamiento

AT 02
Microbiología e inocuidad

AT 03
Alimentos funcionales y salud

AT 04
Sostenibilidad y economía circular

AT 05
Inteligencia artificial y digitalización

AT 06
Química y propiedades de alimentos

AT 07
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.**

Presentaciones orales

Expositores y temas incluidos en el borrador de programa

Heidy Yolanda Pérez Hugo

Identificación de bacterias fitopatógenas y sus efectos en la producción de vegetales de invernaderos en dos provincias de la República Dominicana.

Abel González Galán

Control microbiológico de productos alimenticios de venta ambulante en entornos universitarios de Santa Cruz de la Sierra – Bolivia 2024-2025.

Jineth E. Díaz Bustos

Caracterización del microbioma bacteriano en leche cruda refrigerada mediante secuenciación de ADN (NGS).

Edian Franco

Caracterización metagenómica de los riesgos microbiológicos en carnes de pollo y cerdo comercializadas en el Distrito Nacional.

Dra. Laura Arroyo Esquivel

Efecto de plastificantes sobre las propiedades fisicoquímicas, mecánicas y microestructurales de películas de cáscaras de chayote (Sechium edule).

Jader Martínez Girón, Ph. D.

Efecto del escaldado, cocción y freído sobre los compuestos bioactivos y el color del tomate amarillo ciruelo.

Dr. Javier Parada Silva

Microencapsulado por liofilización de extracto bioactivo de cochayuyo (Durvillaea incurvata) y efecto sobre la gelatinización del almidón.

MSc. Ing. Oscar Pulido Colmenarez

Plan de innovación para la sustitución de materias primas en los aderezos de una empresa de alimentos basado en diseño de experimentos.

Christian A. Vera Sandoval

Revalorización de algas y recursos etnobotánicos en Chile: percepción y aceptabilidad sensorial.

Lissette Duarte Silva

Efectos del consumo de leche sin lactosa con beta-caseína A2 versus leche sin lactosa con beta-caseína A1/A2 en adultos chilenos hipolactásicos.

Israel R. Pacheco S.

Desarrollo y caracterización de una bebida láctea fortificada con materias primas regionales.

Dr. Dominique Larrea Wachtendorff

Modification of wheat flour by pulsed electric fields and ultrasound treatment: effect on damaged starch content, physicochemical properties and in vitro digestibility.

Prof. Dr. Roberto Lemus-Mondaca

Diseño y optimización de emulsiones O/W basadas en proteínas de legumbres y microalgas para aplicaciones en impresión 3D de alimentos.

Daniela Rivera Tobar

Aglomeración ultrasónica en la cinética de secado, sostenibilidad y microestructura de matrices alimentarias basadas en Durvillaea antarctica y Arthrospira platensis.

Lucía de la Fuente Jiménez

Aplicación de ultrasonido asistido con L-cisteína como estrategia emergente para el control del pardeamiento enzimático.

Gissel Blanco

Optimización de la extracción de escualeno y tocoferoles del alperujo mediante CO_2 supercrítico.

Felipe Cessenque

Valorización de subproductos de maíz mediante extracción “verde” de carotenoides utilizando aceites vegetales.

Cristian Miranda

Desarrollo y validación de envases compostables con propiedades barrera para productos marinos congelados.

Rafaela Rendón Cárcamo

Valorización de coronta de maíz mediante extracción de carotenoides en aceite de oliva y recuperación de su fracción residual con actividad antioxidante.

Giovanni Ponce

Evaluación de vida útil acelerada de jurel congelado en envases compostables con barrera a gases.

Danela Silva

Valorización de residuos de aguacate mediante campos eléctricos pulsados: hacia la obtención de almidón funcional con capacidad de formación de hidrogeles.

Nairobys Sánchez

Desarrollo y caracterización de películas activas biodegradables de ácido poliláctico con extractos de Bougainvillea spp.

Sara Palacio

Factores clave de éxito para la implementación de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria en servicios de alimentación.

Francisca Concha

Etiquetado frontal y edulcorantes no nutritivos: percepciones de adultos chilenos.

Presentaciones orales

Expositores y temas incluidos en el borrador de programa

Sandra Yolanda Valencia Castillo

Desarrollo de un modelo de nutrición de precisión para mujeres gestantes y lactantes con diabetes basado en el microbioma y el metaboloma de la leche materna.

María Camila Remolina Parra

Integrative in silico evaluation of seje oil (Oenocarpus bataua) fatty acids and tocopherols: molecular docking, ADMET profiling, and theoretical potency indexing for hypolipidemic and anti-inflammatory applications.

Eliezer Velásquez Velásquez

Towards circular food packaging: reprocessing performance and overall migration of recycled polypropylene nanocomposites.