PRESENTACIONES ORALES- TECNO ALIMENTOS ALACCTA 2026

Jueves 19 de noviembre — Orales Bloque 1. SALA 1. Moderador: Rommy Zúñiga

9:20–10:20 a. m. | 1. Innovación en procesamiento

Hora EXPOSITORES ORALES TEMA

9:20 Dominque Larrea-Wachtendorff. Modification of wheat flour by pulsed electric fields and ultrasound treatment: effect on damaged starch content, physicochemical properties and in vitro digestibility.

9:30 Daniela Rivera Tobar. Aglomeración ultrasónica en la cinética de secado, sostenibilidad y microestructura de matrices alimentarias basadas en Durvillaea antarctica y Arthrospira platensis.

9:40 Lucía de la Fuente Jiménez. Aplicación de ultrasonido asistido con L-cisteína como estrategia emergente para el control del pardeamiento enzimático.

9:50 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.

10:00 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.

Jueves 19 de noviembre — Orales Bloque 2. Sala 1.

2:00–3:00 p. m. | 2. Microbiología e inocuidad- 6. Química y propiedades de alimentos

Hora EXPOSITORES ORALES TEMA

2:00 ABEL GONZALEZ GALAN. Control microbiológico de productos alimenticios de venta ambulante en entornos universitarios de Santa Cruz de la Sierra – Bolivia 2024–2025.

2:10 Jineth E. Díaz Bustos. Caracterización del microbioma bacteriano en leche cruda refrigerada mediante secuenciación de ADN (NGS).

2:20 Sara Palacio Factores clave de éxito para la implementación de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria en servicios de alimentación.

2:30 Edian franco Caracterización metagenómica de los riesgos microbiológicos en carnes de pollo y cerdo comercializadas en el Distrito Nacional.

2:40 Jader Martínez Girón. Efecto del escaldado, cocción y freído sobre los compuestos bioactivos y el color del tomate amarillo ciruelo.

2:50 Javier Parada Silva Microencapsulado por liofilización de extracto bioactivo de cochayuyo (Durvillaea incurvata) y efecto sobre la gelatinización del almidón.

Viernes 20 de noviembre — Orales Bloque 3. Sala 1. Moderadora: Sara Ester Valdés.

9:30–10:10 a. m. | 3. Alimentos funcionales y salud. 7. Etiquetado, políticas públicas y salud global.

Hora EXPOSITOR TEMA

9:30 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.

9:40 Israel R. Pacheco S. Desarrollo y caracterización de una bebida láctea fortificada con materias primas regionales.

9:50 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.

10:00 Francisca Concha. Etiquetado frontal y edulcorantes no nutritivos: percepciones de adultos chilenos.

Viernes 20 de noviembre — Bloque 4 Sala 2. Moderador: Silvia Matiacevich

9:30–10:20 4. Sostenibilidad y economía circular

9:30 Laura Arroyo Esquivel. Efecto de plastificantes sobre las propiedades fisicoquímicas, mecánicas y microestructurales de películas de cáscaras de chayote (Sechium edule).

9:40 FELIPE CESSENQUE. Valorización de subproductos de maíz mediante extracción “verde” de carotenoides utilizando aceites vegetales.

9:50 Rafaela RENDON CARCAMO. Valorización de coronta de maíz mediante extracción de carotenoides en aceite de oliva y recuperación de su fracción residual con actividad antioxidante.

10:00 Eliezer Velasquez Velasquez. Towards circular food packaging: reprocessing performance and overall migration of recycled polypropylene nanocomposites.

10:10 Giovanni Ponce. Evaluación de vida útil acelerada de jurel congelado en envases compostables con barrera a gases.

Viernes 20 de noviembre — Bloque 5 Sala 1. Moderador: José Miguel Bastias

12:40–1:00 p. m. | 4. Sostenibilidad y economía circular

Hora EXPOSITOR TEMA

12:40 Danela Silva. Valorización de residuos de aguacate mediante campos eléctricos pulsados: hacia la obtención de almidón funcional con capacidad de formación de hidrogeles.

12:50 Cristian Miranda. Desarrollo y validación de envases compostables con propiedades barrera para productos marinos congelados.

Viernes 20 de noviembre — Bloque 6. Sala 2. Moderador: María de los Ángeles Ruiz-Ortiz

12:00–13:00 pm | 1. Innovación en procesamiento y 3. Alimentos funcionales y salud.

12:00 Nairobys Sánchez. Desarrollo y caracterización de películas activas biodegradables de ácido poliláctico con extractos de Bougainvillea spp.

12:10 Roberto Lemus-Mondaca Diseño y optimización de emulsiones O/W basadas en proteínas de legumbres y microalgas para aplicaciones en impresión 3D de alimentos.

12:20 Maria 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.

12:30 Christian A. Vera Sandoval. Revalorización de algas y recursos etnobotánicos en Chile: percepción y aceptabilidad sensorial.

12:40 Navarro, M. Tecnologías emergentes de secado para la valorización de cáscara de granada: impacto en compuestos bioactivos, actividad antimicrobiana y antioxidante