

Datos Importantes

Fecha limite de pago hasta el 31 de Octubre de 2015

TIPO DE PARTICIPANTE	VALORES (Pesos Colombianos)
Estudiantes	\$ 150.000
Egresados UNIPAMPLONA	\$ 150.000
Profesionales	\$ 170.000

PROGRAMACION ENTREGA DE TRABAJOS

ITEM	FECHAS LIMITES	
Presentación de trabajos participantes (estudiante, profesional)	21/07/2015	10/10/2015
Respuesta de aceptación trabajos (oral/poster) por comité científico	12/10/2015	15/10/2015

Organiza

Departamento de Alimentos
Facultad de Ingenierías y Arquitectura
Universidad de Pamplona

Apoya

Vicerrectoría de Investigaciones



INSCRIPCIONES ABIERTAS

www.unipamplona.edu.co/ciaa/
<http://academusoft.unipamplona.edu.co/inscripcionFormaUP/ingreso.jsp>

MAYOR INFORMACION

corganizador.ciaa@unipamplona.edu.co
Teléfonos: 5685303 ext. 290
Móvil: 3102619845 - 3145141869



III CONGRESO INTERNACIONAL AGROALIMENTARIO



“ INNOVACIÓN, SEGURIDAD
Y TENDENCIAS ALIMENTARIAS ”

2015

4 al 6 de Noviembre
Cúcuta - Colombia

Temáticas

- Tendencias Alimentarias.
- Biotecnología Industrial y alimentaria.
- Nutrición y salud.
- Calidad, Inocuidad, medio ambiente y aporte social.

Países Invitados

Colombia
Ecuador
Estados Unidos
España
Venezuela
México
Cuba



Programación

MIÉRCOLES 4 DE NOVIEMBRE	
Tarde	
2:00 P.m. – 5: 00 P.m	Entrega de Material
5: 00 P.m.	Inauguración

JUEVES 5 DE NOVIEMBRE	
Mañana	
8: 00 – 8: 30 A.m.	Saludo de Bienvenida.
8: 30 – 8 :50 A.m.	"Compuestos Bioactivos de la sandía para obtener un alimento funcional", Ph.D. MARTHA PATRICIA TARAZONA DIAZ (Colombia).
8: 50 – 9 : 30 A.m.	"Caracterización de la carne de cuy y harina de habas para su posible empleo en la elaboración de un embutido fermentado", MsC. CESAR IVAN FLORES MANCHENO , (Ecuador)
9:30 – 9: 50 A.m.	Ponencia oral
9: 50 – 10: 05 A.m.	Receso/ Visita Exposición comercial/ poster
10 : 05 – 10: 45 A.m.	Concepto de etiquetado limpio y alimentos funcionales: tendencias del mundo y aplicaciones al mercado colombiano. MsC. LUZ STELLA VANEGAS (Colombia).
10: 45 – 11: 15 A.m.	Importancia de los sistemas de clasificación y tipificación de ovinos. Ph.D. DANIEL DURAN OSORIO (Colombia)
11: 15 – 11: 35 A.m.	Ponencia oral
11:35 – 12 : 00 M	Preguntas
12 : 00 M – 2:00 P.m.	Almuerzo libre/ Visita de Poster
Tarde	
2: 00 – 2: 20 P.m.	El vínculo entre agricultura, nutrición y salud, un encuentro obligado en el marco de la promoción de la Agricultura Familiar, Ph.D. SARA ELOIZA DEL CASTILLO MATA-MOROS (Colombia)
2: 20 – 3: 00 P.m.	Fructanos e inulinas, estructura, función y su papel en la salud humana. Ph.D. MARTHA LUCIA ARENAS OCAMPO (México)
3:00 – 3: 20 P.m.	Ponencia Oral
3:20 – 3 : 35 P.m.	Receso/ Visita Exposición comercial/ poster
3: 35 - 3 : 55 P.m.	Controversias científicas e incidencias reales del cambio climático en el movimiento errático tipo Wiener de precipitaciones y caudales medios en ríos de montaña y sus consecuencias en la inseguridad alimentaria: caso del río Fonce. Ph.D. HEBERT GONZALO RIVERA (Colombia)
3:55 – 4:35 P.m.	Actualidad en la evaluación de riesgos para el control de la inocuidad de los alimentos. Ph.D. RENE TEJEDOR ARIAS (Cuba).
4: 35 - 4: 55 P.m.	Ponencia Oral: Ph.D. WILFIDO JOSE BRIÑEZ ZAMBRANO (Venezuela).
4: 55 - 5: 15 P.m.	Expectativas de la norma ISO 9001:2015 MsC. LIDA YANETH MALDONADO MATEUS (Colombia).
5 : 15 – 5: 35	Ponencia Oral.
5: 35 – 6: 00	Preguntas

VIERNES 6 DE NOVIEMBRE	
Mañana	
8: 00 – 8: 20 A.m.	Complejidad del Sistema Alimentario y Desarrollo de Productos Innovadores. Ph.D. GERARDO GONZALEZ MARTINEZ (Colombia)
8: 20 – 9:00 A.m.	Screening de microalgas, un comienzo siempre difícil, un paso inevitable. Ph.D. HECTOR MENDOZA GUZMAN (España)
9: 20 – 9: 40	Ponencia oral
9: 40 – 9 : 55	Receso/ Visita Exposición comercial/ poster
9:55 – 10: 15 A.m.	Características funcionales de los ácidos grasos omega 3 y 6 en queso semimadurado de leche de cabra. MARTHA BARRERA HERNANDEZ (Colombia).
10: 15 – 10: 55 A.m.	"Altas Presiones Hidrostáticas. Aplicación de la tecnología HPP en la industria alimentaria. Fundamentos, equipamiento y costes.", Ph.D. IGNACIO ANGOS ITURGAIZ (Ecuador)
10: 55 – 11: 15 A.m.	La seguridad alimentaria en Pamplona, N de S. ESP. MARTHA MALDONADO MATEUS (Colombia)
11: 15 – 11: 40 P.m.	Ponencia oral
11:40 – 12 : 00 M	Preguntas
12 : 00 M – 2:00 P.m	Almuerzo libre/ Visita de Poster
Tarde	
2: 00 – 2: 20 P.m.	Dieta Sostenible: MsC. DORA ILDA HAYA VAQUERO
2:20 – 3: 00 P.m.	Oportunidades en la Producción de Vinos Tropicales. MsC. MILTON JAVIER MONTAÑEZ CACERES (Estados Unidos).
3: 00 – 3 : 20 P.m	Ponencia oral.
3: 20 – 3: 35 P.m.	Receso/ Visita Exposición comercial/ poster.
3: 35 – 3: 55 P.m.	Microalgas para la industria alimentaria, Ph.D. MARTHA TRINIDAD ARIAS PEÑARANDA (Colombia).
3: 55 – 4: 15 P.m.	Los Sentidos: Una Inmersión de sensaciones y un paso hacia el éxito de la industria agroalimentaria. Ph.D. YANINE TRUJILLO NAVARRO (Colombia).
4 : 15 – 4: 35 P.m.	Ponencia Oral.
4: 35 – 5: 00 P.m.	Preguntas.
5: 00 – 5: 20 P.m.	Premiación de poster.
5: 20 – 6:00 P.m.	Clausura. ●●●●●●●●