

**LA UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD Y
LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE COAHUILA DE MEXICO
INVITAN A LA:**

**1ra Jornada Internacional de Actualización ITSIA 2018:La
Innovación Tecnológica al Servicio de la Industria de Alimentos
1er Conversatorio Internacional UNAD- UAdeC: I+D+I en la
Industria Alimentaria**

AGENDA

Jornada de la mañana		
8:00- 8:50	Instalación y conferencia de apertura. Ing. Claudio Camilo González Clavijo. Decano de la Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e ingeniería. Universidad Nacional Abierta y a Distancia – Colombia Dr. Cristóbal Noé Aguilar González. Coordinador General de Estudios de posgrado e Investigación de la UAdeC-Mx Ing. Salvador Hernández Vélez. Rector de la Universidad Autónoma de Coahuila.	
9:00 –9:40 10 minutos preguntas	La Nanotecnología para alimentos.	Dr. Lorenzo Pastrana. Laboratorio Internacional Ibérico de Nanotecnología (INL). Portugal
9: 50 – 10: 30 10 minutos preguntas	Aplicaciones nanotecnológicas en el sector de alimentos: ingredientes, envases y recubrimientos.	Dr. Alex López Córdoba. Investigador Junior (IJ)- Colciencias. Doctor en Química. Universidad Nacional de la Plata- Argentina. Postdoctorado en polímeros y micro y nanomateriales compuestos. Universidad de Buenos Aires- Argentina. Docente de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia – UTPC

<p>10:40-11:20 10 minutos preguntas</p>	<p>Novel and Emergent Food Processing: the case of Ohmic Heating Technology</p>	<p>Dr. Ricardo N. Pereira University of Minho. Portugal.</p>
<p>Receso 11: 30 a 11: 50</p>		
<p>12:00 -12:40 10 minutos preguntas</p>	<p>Desarrollo de Bioprocesos para la Industria Alimentaria Moderna.</p>	<p>Dra. Lilia Arely Prado Barragán. Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa. Ciudad de México.</p>
<p>12:50-1:30 10 minutos preguntas</p>	<p>Aprovechamiento de Residuos Agroindustriales para el Desarrollo de Alimentos Funcionales: Validación con Modelos Simulados de Digestión</p>	<p>Dra. María Ximena Quintanilla Carvajal Universidad de la Sabana</p>
<p>Receso: Almuerzo libre</p>		
<p>Jornada de la tarde</p>		
<p>2: 30-3: 10 10 minutos preguntas</p>	<p>Procesos de autohidrólisis para la extracción de productos de alto valor agregado aplicados a la industria de alimentos.</p>	<p>Dra. Rosa María Rodríguez Jasso Universidad Autónoma de Coahuila. Saltillo, México.</p>
<p>3:40-4: 10 10 minutos preguntas</p>	<p>Empaques Biodegradables: Tendencias y Perspectivas.</p>	<p>Dra. Laura María Reyes Méndez. Doctorado en Ciencia de la Ingeniería de Alimentos Universidad de Sao Paulo. Brasil. Docente de la Cadena de Formación de Alimentos UNAD.</p>

<p>4:20- 5:30</p> <p>Aporte UAdeC</p>	<p align="center">Primer Conversatorio Internacional UNAD-UAdeC</p> <p align="center">I+D+I en la Industria Alimentaria</p> <p>Representantes del sector empresarial Invitados:</p> <p>Colombia:</p> <p>Ing. Antonio Paul Salazar Vanegas. Director de planta de alimentos Funcionales. Laboratorio Abbott.</p> <p>Dr. Lucas Penagos: Jefe de Investigación Compañía Nacional de Chocolates.</p> <p>México:</p> <p>Ing. Edgar Fuentes: Director General de ELUINNI, S.A. de C.V. México.</p>
<p>5:30- 5:45 p.m</p>	<p>Conclusiones generales Comité Organizador UNAD-UAdeC</p>
<p>5:45- 6:00 p.m</p>	<p>Cierre del evento. Ing. Clara Isabel Sánchez Bernal.</p> <p>Coordinación Nacional Cadena de Formación en Alimentos UNAD.</p>

Contacto del evento:

clara.sanchez@unad.edu.co

golda.torres@unad.edu.co

monicachavez@uadec.edu.mx