



## Programa

Lunes 31 de marzo	
8:00/16:00	<b>Cursos pre-congreso en Centro de Convenciones</b>
9:00/16:00	<b>Inscripción y entrega de material</b>
16:00/17:00	<b>Sesión inaugural</b> Autoridades de la Universidad de Costa Rica, del Ministerio de Ciencia, Tecnología y Telecomunicaciones-MICITT, del Ministerio de Agricultura y Ganadería-MAG, ALACCTA, ASCOTA y CITA
17:00/18:30	<b>Sesión plenaria de apertura</b> Tendencias en la industria alimentaria, <i>expositor por confirmar</i> Biofortificación y seguridad alimentaria, <i>Dr. Hans K. Biesalski, Food Safety Institute, Alemania</i>
18:30/21:00	Coctel de bienvenida <i>Centro de Convenciones</i>

Martes 1 de abril	
7:30-8:30	<b>Inscripción y entrega de material</b>
8:30-10:15	<b>Sesión plenaria</b> <b>Tecnologías innovadoras de procesamiento de alimentos</b>
	Aplicación de la nanofiltración en la producción de jugos de frutas <i>Dr. Manuel Dornier, Montpellier-SupAgro/CIRAD, Francia</i>
	Aplicación de altas presiones en el procesamiento de alimentos <i>Dr. Buenaventura Guamis, Universidad Autónoma de Barcelona, España</i>
	Aplicación de la fritura al vacío en la producción de alimentos saludables <i>Dra. Nadiarid Jiménez, Universidad de Costa Rica</i>
10:15/10:45	Refrigerio
10:45/11:00	Inauguración salón de trabajos científicos en modalidad póster
11:00/12:45	<b>Sesión plenaria</b> <b>Bioteconología y fermentación</b>



	<p><i>Título de presentación por confirmar</i></p> <p><i>Dr. Enrique Galindo, Departamento de Ingeniería Celular y Biocatálisis, Instituto de Biotecnología, UNAM, México</i></p>
	<p>Producción biotecnológica de péptidos bioactivos (antimicrobianos y antihipertensivos) a partir de subproductos y efluentes de la industria agroalimentaria</p> <p><i>Dr. Lorenzo Pastrana, Universidad de Vigo, España</i></p>
	<p><i>Charla y expositor por confirmar</i></p>
12:45/13:45	Amuerzo
13:45/14:15	<b>Charlas comerciales simultáneas (5 Salas)</b>
14:15/15:45	<b>Sesiones técnicas simultáneas 1 (5 Salas)</b>
15:45/16:15	Refrigerio
16:15/18:00	<p><b>Sesión plenaria simultánea 1</b></p> <p><b>Simposio Seguridad Alimentaria</b></p> <p>organizado por el Food Safety Institute, Alemania.</p>
	<p><i>Charlas por confirmar</i></p>
16:15/18:00	<p><b>Sesión plenaria simultánea 2</b></p> <p><b>Tendencias en análisis de alimentos</b></p>
	<p>Efecto del procesamiento sobre la microestructura de los alimentos</p> <p><i>Dr. José Miguel Aguilera, Universidad Pontificia de Chile</i></p>
	<p>Análisis sensorial</p> <p><i>Dra. Lisa Duizer, Universidad de Guelph, Canadá</i></p>
	<p><i>Charla por confirmar</i></p>

## Miércoles 2 de abril

8:30/10:15	<p><b>Sesión plenaria</b></p> <p><b>Innovación en el desarrollo de alimentos funcionales</b></p>
------------	--



8:30/10:15	Título de charla por confirmar <i>Dr. Martinus van Boekel, Wageningen University, Holanda</i>
	Innovación en alimentos funcionales <i>Hernán Pacheco Quiroz, Director INNOBIO, Chile</i>
	Innovación en alimentación: nuevos ingredientes y nuevas declaraciones <i>Dr. Javier Morán, Director Instituto Universitario de Innovación Alimentaria, Universidad Católica de San Antonio, Murcia, España</i>
10:15/10:45	Refrigerio
10:45/12:30	<b>Sesión plenaria</b> <b>Inocuidad de alimentos</b>
	Título de charla por confirmar <i>Dra. Diána Bánáti, Directora Científica, ILSI Europa</i>
	Manejo integral de los riesgos relacionados con la contaminación por micotoxinas: un reto para las cadenas agroalimentarias <i>Dra. Nadine Zakhia-Rozis, CIRAD- PERSYST, Francia</i>
	<i>Charla por confirmar</i>
12:30/13:30	Almuerzo
13:30/15:00	<b>Sesiones técnicas simultáneas 2 (5 salas)</b>
15:00/15:30	Refrigerio
15:30/17:00	<b>Sesiones técnicas simultáneas 3 (5 salas)</b>
17:00/17:45	<b>Presentación de clausura</b> Extracción de compuestos bioactivos con fluidos supercríticos. <i>M. Ángela M. Meireles, Universidad de Campinas (UNICAMP), Brasil.</i>
17:45/18:15	<b>Acto de clausura</b>
18:15/22:00	Cena de clausura <i>por confirmar el sitio</i>