

## PROGRAMA GENERAL

### Martes 24 de julio del 2018

16:00 - 19:00: ■ **Registro.**

19:00 – 20:00: ■ **Coctel de bienvenida:** Explanada Biblioteca UDA.

### Miércoles 25 de julio del 2018

08:00 - 08:30: ■ **Registro.**

08:30 - 09:00: ■ **Ceremonia inaugural.**

09:00 - 09:45: ■ **Fotoquímica y Alimentos (Ingles).**

Dr. Danielle Donti – PhD.

Universidad de Pavía. Italia.

09:45 - 10:30: ■ **Quimioinformática en la Ciencia de los Alimentos (Foodinformatics).**

Dr. Cristian Rojas Villa – PhD.

Universidad del Azuay. Ecuador.

10:30 - 11:15: ■ **Aplicación de la alta presión hidrostática en la obtención y conservación de super alimentos.**

Dr. Américo Guevara – PhD.

Universidad Nacional Agraria La Molina. Perú.

11:15 - 12:00: ■ **Uso de la tecnología verde de fluidos supercríticos para la recuperación de compuestos de alto valor a partir de subproductos de la industria.**

Dr. Daniel Guajardo – PhD.

Tecnológico de Monterrey. México.

12:00 - 13:30: ■ **Sesiones orales simultáneas.**

Sala 1 y 2, presentaciones de posters.

13:30 - 15:30: **Receso.**

15:30 - 16:15: ■ **Nuevas oportunidades de las proteínas vegetales para la industria de alimentos.**



Dr. César Burgos – PhD.

Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola (CGNA). Chile.

16:15 - 17:00: ■ **Liberación de péptidos multifuncionales durante la digestión gastrointestinal simulada de proteínas de quinua (*Chenopodium quinoa Willd.*).**

Dr. Ruben Vilcabundo – PhD.

Universidad Técnica de Ambato. Ecuador.

17:00 - 17:45: ■ **Presente y futuro de la Ingeniería de Alimentos: tecnologías emergentes y alimentos funcionales.**

Dr. Jorge Welti Chanes – PhD.

Tecnológico de Monterrey. México

#### Jueves 26 de julio del 2018

09:00 - 09:45: ■ **Valorización de los alimentos tradicionales y coproductos de la industria alimentaria, nuevos caminos para la seguridad alimentaria y nutricional.**

Mgs. Ruth Martínez Espinoza.

Universidad Técnica Particular de Loja. Ecuador.

09:45 - 10:30: ■ **Alimentos funcionales: composición y estructura.**

Dra. Jenny Ruales – PhD.

Escuela Politécnica Nacional. Ecuador

10:30 - 11:15: ■ **Diseño de alimentos funcionales para el tratamiento y prevención de enfermedades crónicas.**

Dra. Alejandra Chávez – PhD.

Universidad Autónoma de Baja California. México.

11:15 - 12:00: ■ **Propiedades fitoquímicas anticancerígenas y preventivas de padecimientos crónicos degenerativos a partir de alimentos basados en cereales y leguminosas**

Dr. Sergio O. Serna – PhD.

Tecnológico de Monterrey. México.

12:00 - 13:30: ■ **Sesiones orales simultáneas**

Sala 1 y 2, presentaciones de posters

13:30 - 15:30: ■ **Receso**



15:30 - 16:15: ■ **Cereales y leguminosas como respuesta a los retos actuales y futuros.**

Dra. Cristina Molina Rossel – PhD.

Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA). España.

16:15 - 17:00: ■ **La innovación en la industria de los cereales es esencial.**

Msc. Claudia Carter.

California Wheat Commission (CWC). Estados Unidos de América.

17:00 - 17:45: ■ **Avances sobre valorización de farináceos sin gluten y en sustituciones parciales del trigo por alimentos ecuatorianos.**

Dr. Pedro Maldonado – PhD.

Escuela Politécnica Nacional. Ecuador.

#### Viernes 27 de julio del 2018

09:00 - 09:45: ■ **Mejorando la calidad de frutas y porotos. Investigación transdisciplinaria en el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Chile.**

Dra. Lee Ann Meisel – PhD.

Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) Chile.

09:45 - 10:30: ■ **Impacto de la germinación en las propiedades físico químicas y nutricionales de los cereales.**

Dra. Fabiola Cornejo – PhD.

Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL). Ecuador.

10:30 - 11:15: ■ **Innovaciones tecnológicas del chocho para mejorar la nutrición y la salud de la población (*Lupinus mutabilis Sweet*).**

Dra. Elena Villacrés

Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). Ecuador.

11:15 – 12:00: ■ **Conectando la genética y la tecnología de procesos hacia biorrefinerías sostenibles.**

Dr. Andrés Torres Salvador – PhD.

Wageningen University & Research (WUR). Países Bajos.

12:00 - 14:00: ■ **Receso**

14:00 - 14:45: ■ **Utilización de Mixolab en la evaluación reológica de masas de pan con adición de harinas alternativas.**

Dra. Gabriela Vernaza – PhD.

Universidad San Francisco de Quito. Ecuador.

14:45 - 15:30: ■ **Inocuidad de cereales: prevención y mitigación de contaminantes.**

Dra. Johana Ortiz – PhD.

Universidad de Cuenca. Ecuador.

15:30 – 16:00: ■ Entrega de premios y reconocimientos (orales y posters).

16:00 – 16:30: ■ Clausura de congresos y entrega de certificados de asistencia a congresos.

### Sábado 28 de julio del 2018

08:30 -16:30: ■ XVI Jornadas de Ciencias y Tecnología

16:30 - 17:30: ■ Clausura de las jornadas y entrega de certificados de asistencia a jornadas.

