

AGENDA

DIA 1: II CICLO DE CONFERENCIAS DE LA CADENA DE ALIMENTOS

El II Ciclo de Conferencias de la cadena de Alimentos 2018, es un evento académico, que permite a toda la comunidad académica el fortalecimiento de conocimientos en temas de vanguardia e innovación en diferentes ramas de la ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos.

Objetivo General:

Socializar temas innovadores en el área de los alimentos, para la actualización de la comunidad académica y el sector externo que permita el fortalecimiento de la investigación aplicada.

¿A quién está dirigido?

Este Ciclo de conferencias está dirigido a estudiantes, egresados, docentes, administrativos, personas vinculadas al sector externo y en general a la comunidad académica que se encuentre relacionada con el sector de alimentos.

Metodología:

Se desarrollarán cuatro conferencias con ponentes nacionales e internacionales desde el centro José Acevedo y Gómez, se realizará transmisión vía webconference para las demás zonas del país.

Temáticas:

El II Ciclo de conferencias de la cadena de formación en alimentos, enmarcado en la “I Semana de la Ciencia y Tecnología de Alimentos”, es un espacio de actualización para estudiantes, docentes, egresados y sector externo, en diferentes áreas relacionadas con la industria de alimentos. En esta oportunidad, los temas centrales serán: Empaques Activos e Inteligentes en la industria de Alimentos, Aprovechamiento de residuos agroindustriales para la producción de biomasa, Efecto de las aflatoxinas en peces y Tendencias Innovadoras en Alimentos Cuarta Gamma.

I Semana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Proyectando desarrollo al sector Alimentario

El II Ciclo de conferencias contribuirá al fortalecimiento de las diferentes líneas de trabajo de los diferentes grupos y semilleros de investigación, no solo con la actualización en temas de vanguardia, sino a través de la generación de alianzas con universidades y empresas, que permita la construcción y desarrollo de propuestas de investigación aplicada.

CONFERENCISTAS

CONFERENCISTA INTERNACIONAL: Germán Ayala Valencia

TEMA: Empaques Activos e Inteligentes en la industria de Alimentos

PERFIL: Doctor en Ciencias de la Ingeniería de Alimentos de la Universidad de São Paulo. Magister en Ciencias de la Ingeniería de Alimentos de la Universidad de São Paulo. Ingeniero Agroindustrial de la Universidad Nacional de Colombia. Profesor adjunto de la Universidad Federal de Santa Catarina (Brasil) – Facultad de Ingeniería Química e Ingeniería de Alimentos. Miembro del cuerpo editorial de las revistas *Cambridge Scholars Publishing - PolymerScience and Technology* y *Revista Colombiana de Investigaciones Agroindustriales*.

Área de actuación: Ciencia y Tecnología de los alimentos con énfasis en el desarrollo de películas biodegradables a base de biopolímeros, caracterización fisicoquímica de biopolímeros, nanotecnología y reología.

CONFERENCISTA NACIONAL: Reynel de Jesús Rodríguez de la Vega

TEMA: Aprovechamiento de residuos agroindustriales para la producción de biomasa

PERFIL: Candidato a Doctor en Ing. Química, Universidad Industrial de Santander. Ingeniero químico de la Universidad del Atlántico. Docente Ocasional de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia – Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería – Cadena de Formación en Alimentos.

Áreas de actuación: Bioenergía, Biomasa, Energías Renovables, Sistemas de Información Geográfica, Digestión Anaerobia.

CONFERENCISTA INTERNACIONAL: Carolina María Bedoya Serna

TEMA: Efecto de las aflatoxinas en peces

PERFIL: Candidata a Doctora en Ciencias de la Ingeniería de Alimentos de la Universidad de São Paulo. Magister en Ciencias de la Ingeniería de Alimentos de la Universidad de São Paulo. Ingeniera de Alimentos de la Universidad de Caldas. Revisora de la *Revista Colombiana de Investigaciones Agroindustriales-RECIA*.

I Semana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Proyectando desarrollo al sector Alimentario

Áreas de actuación: Ciencia y Tecnología de los alimentos con énfasis en nanoencapsulación de compuestos activos, propiedades fisicoquímicas y microbiológicas de alimentos, seguridad alimentaria.

CONFERENCISTA NACIONAL: Viviana Carolina Rey Uribe

TEMA: Tendencias Innovadoras en Alimentos Cuarta Gamma

PERFIL: Magister en Gestión de seguridad alimentaria de la Universidad Camilo José Cela- (Madrid España). Ingeniera de Alimentos de la Universidad INCCA de Colombia. Diplomado en Controles Preventivos para la inocuidad de los alimentos. Ponente nacional en el área de tecnologías agroalimentarias. Gerente y Propietaria de la Compañía en producción de helados y bebidas saludables, ALKIMIA Alimentos Saludables.

Áreas de actuación: Desarrollo de productos lácteos y bebidas a base de vegetales y frutas, productos cárnicos, productos cuarta y quinta gama, productos de panificación, logística en casinos de alimentación. Diseño de plantas de alimentos.

Fecha: 25 de octubre de 2018

Hora: 2:00pm –6:00 pm

Lugar: CEAD José Acevedo y Gómez. Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD. Transversal 31 # 12 - 38 sur

DIA 2: I OLIMPIADAS EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

La Cadena de formación en Alimentos y la Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería se complacen en invitarlo a participar en las I Olimpiadas de Ciencia y Tecnología de Alimentos que se desarrollarán en el marco de la I Semana Alimentaria en la Zona Centro Bogotá Cundinamarca.

¿A quién está dirigido?

Esta jornada está dirigida exclusivamente a estudiantes activos de los programas de Tecnología de Alimentos, Tecnología en Calidad Alimentaria e Ingeniería de Alimentos.

Metodología:

Las olimpiadas se realizarán de forma presencial en el Centro José Acevedo y Gómez, los participantes se distribuirán en pequeños grupos que avanzarán por diferentes estaciones temáticas en las que tendrán que resolver preguntas de tipo teórico y llevar a cabo diferentes pistas para poder finalizar el recorrido en el menor tiempo posible.

Temáticas:

Las olimpiadas abordan las siguientes temáticas: ciencias básicas, química de alimentos, microbiología de alimentos, nutrición, procesos de alimentos de origen animal, procesos de alimentos de origen vegetal y calidad

Fecha: 26 de octubre de 2018

Hora: 2:00pm –6:00 pm

Lugar: CEAD José Acevedo y Gómez. Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD. Transversal 31 # 12 - 38 sur

DIA 3: XII FERIA DE LA INNOVACIÓN EN ALIMENTOS

Temas: La XII Feria de la Innovación en Alimentos, enmarcada en la “I Semana de la Ciencia y Tecnología de Alimentos”, será el espacio propicio para que integrantes de la comunidad vinculada a la industria de alimentos presenten ideas de desarrollo de nuevos productos, propuestas empresariales y microempresas y a su vez, puedan articular sus proyectos con empresas consolidadas del sector.

La *XII Feria de la Innovación en Alimentos* se concibe como una ventana de participación de estudiantes, docentes y egresados, en espacios que permitan visualizar las ideas de negocios y dinamizar relaciones con el sector externo vinculado a la industria de alimentos. Durante el desarrollo de las actividades, los participantes contarán con espacios de interacción con empresarios y emprendedores, y podrán conocer experiencias, así como casos exitosos.

Desde la Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería y la Cadena de Formación en Alimentos de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD se proyecta la realización de la *XII Feria de la Innovación en Alimentos* cuyo propósito es permitir que estudiantes, docentes y egresados de diferentes universidades e instituciones muestren la capacidad de creación y generación de ideas empresariales en el área de alimentos.

Objetivo General:

Generar espacios de socialización de ideas empresariales de estudiantes, docentes y egresados de universidades e instituciones con empresas reconocidas del sector de alimentos.

Objetivos específicos:

- Exponer al sector externo involucrado con la industria de alimentos, la capacidad de emprendimiento e innovación de la comunidad académica y egresados de universidades e instituciones.
- Promover participación activa en temas de innovación y emprendimiento de estudiantes de diferentes universidades e instituciones y sector externo vinculado a la industria de alimentos.

I Semana de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Proyectando desarrollo al sector Alimentario

¿A quién está dirigido?

Participantes

La Feria contará con la participación de empresarios, emprendedores, estudiantes y egresados que deseen compartir con la comunidad académica sus ideas innovadoras en el área de alimentos

Asistentes.

Podrán asistir estudiantes, egresados, docentes, administrativos, personas vinculadas al sector externo y en general a la comunidad académica que se encuentre relacionada con el sector de alimentos.

Metodología:

Cada participante contará con un espacio en el que podrá visibilizar su producto o idea de negocio, tendrá la posibilidad de realizar ventas y distribución de publicidad. Los participantes serán responsables de su material publicitario y de todos los equipos y accesorios que requieran para la demostración.

Temáticas:

Se podrá participar con muestras de productos de todas las líneas de alimentos procesados, alimentos artesanales, equipos e insumos para la industria alimenticia.

Fecha: 27 de octubre de 2018

Hora: 9:00 am – 2:00 pm

Lugar: CEAD José Acevedo y Gómez. Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD. Transversal 31 # 12 - 38 sur