

Comité Científico

Dr. Gustavo Barbosa-Cánovas
Washington State University

Dra. Patricia Lema
Universidad de la República

M.Sc. Carlos Silvera
Universidad Católica del Uruguay

Dr. Daniel Vázquez
Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria

M.Sc. Rosa Márquez
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Consejo Asesor

Dra. Mary Schmidl
USA

Dra. Olga Martín
España

Dr. Huub Lelieveld
Holanda

Dra. Ma. Cristina Añón
Argentina

M.Sc. Gisela Kopper
Costa Rica

APOYAN:



AUSPICIAN:



LABORATORIO TECNOLÓGICO
DEL URUGUAY

Por información:
E-mail: innova@latu.org.uy
www.innova-uy.info

SCORE


innova **2011**®

Quinto Simposio Internacional de
Innovación y Desarrollo de Alimentos

*Integrando la Alimentación
con el Medio Ambiente, la Salud
y la Tecnología*

11, 12 y 13 de Octubre
LATU - Sede Central - Salón de Actos
Montevideo, Uruguay



LABORATORIO TECNOLÓGICO
DEL URUGUAY

Martes 11 de Octubre

Procesos y sostenibilidad de las cadenas agroalimentarias

- 8:00 - 8:30 **Acreditaciones**
 8:30 - 9:00 **Acto inaugural**
 9:00 - 9:45 **Edmundo García** - Food and Drug Administration, Oficina Regional para América Latina, Chile
 "Alcances de la nueva Ley de Inocuidad de Alimentos de la FDA"
- 9:45 - 10:30 **Walter Spiess** - International Union of Food Science and Technology
 "Problemas actuales de seguridad alimentaria y el intento de la comunidad científica de los alimentos para remediar algunos de los problemas"
- 10:30 - 11:00 **Coffee break**
 11:00 - 11:45 **Ana Quirós** - Eco Global & Alcalá, Costa Rica
 "El enfoque del ciclo de vida en el sector agroalimentario: del concepto y sus potencialidades"
- 11:45 - 12:30 **Micha Peleg** - Universidad de Massachusetts en Amherst, USA
 "Wolfram Demonstrations en Alimentos, Ciencia, Tecnología e Ingeniería"
- 12:30 - 14:00 **Almuerzo libre**
 14:00 - 14:45 **Presentación oral de los trabajos científicos seleccionados de la jornada**
 14:45 - 15:30 **Sofía Barrios** - Universidad de la República, Uruguay
 "Modelado para el diseño de condiciones de envasado de frutilla en atmósfera modificada"
- 15:30 - 16:00 **Coffee break**
 16:00 - 16:45 **Sergio Serna** - Tecnológico de Monterrey, México
 "Producción industrial de cereales de desayuno mediante procesos tradicionales y de extrusión termoplástica"
- 16:45 - 17:30 **Phillip Thonhauser** - Thonhauser, USA
 "Verificación en tiempo real a través de la tecnología de cambio de color"

Miércoles 12 de Octubre

Alimentos para regímenes especiales: necesidades, ingredientes y procesos

- 9:00 - 9:45 **Yoja Gallardo** - Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, Instituto Politécnico Nacional, México
 "Impacto de los alimentos para regímenes especiales en la salud, la tecnología y el desarrollo sustentable de las comunidades"
- 9:45 - 10:30 **Huub Lelieveld** - European Federation of Food Science and Technology
 "Cocinando en segundos con campos eléctricos pulsantes - reteniendo más nutrientes y sabores"
- 10:30 - 11:00 **Coffee break**

- 11:00 - 11:45 **Sergio Serna** - Tecnológico de Monterrey, México
 "Bioconversión de almidones en jarabes dextrinizados, altos en maltosa, glucosados y fructosados"
- 11:45 - 12:30 **Nicolás Apro** - Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Argentina
 "Desarrollo tecnológico aplicado a la formulación de alimentos para celíacos"
- 12:30 - 14:00 **Almuerzo libre**
 14:00 - 14:45 **Presentación oral de los trabajos científicos seleccionados de la jornada**
 14:45 - 15:30 **Patricia Arcia** - Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay
 "Optimización de la aceptabilidad de un postre lácteo con carácter prebiótico"
- 15:30 - 16:00 **Coffee break**
 16:00 - 16:45 **Carmen Donangelo** - Universidad de la República, Uruguay
 "Propiedades funcionales y biodisponibilidad de compuestos bioactivos del café"
- 16:45 - 17:30 **Zenia Toribio y Ricardo Weill** - Danone
 "La innovación en respuesta al perfil alimentario nutricional de las poblaciones"

Jueves 13 de Octubre

Avances en análisis de alimentos: la interfase entre instrumental, métodos rápidos, sensorial y validación

- 9:00 - 9:45 **Marina Torres** - Laboratorio Tecnológico del Uruguay, Uruguay
 "La AOAC Internacional y la aprobación de métodos oficiales de análisis"
- 9:45 - 10:30 **Kevin A. Schug** - Universidad de Texas en Arlington, USA
 "Análisis cuantitativo de trazas y caracterización de pequeñas moléculas en matrices complejas usando cromatografía líquida-espectrometría de masas y espectrometría de masas en tandem"
- 10:30 - 11:00 **Coffee break**
 11:00 - 11:45 **Ana Denicola** - Universidad de la República, Uruguay
 "Utilización de cultivos celulares para evaluar actividades biológicas de nuevos nutracéuticos"
- 11:45 - 12:30 **Irma Acevedo** - Servicio Agrícola Ganadero, Chile
 "Aplicación de metodologías tradicionales y alternativas en el diagnóstico oficial de *E. coli* O157:H7 para procesos de exportación en Chile" (conferencia presentada por TRESUL)
- 12:30 - 14:00 **Almuerzo de Clausura**
 14:00 - 14:45 **Presentación oral de los trabajos científicos seleccionados de la jornada**
 14:45 - 15:30 **Amparo Tárrega** - Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, España
 "Técnicas instrumentales avanzadas para el diseño y control de las características sensoriales de alimentos"
- 15:30 - 16:00 **Coffee break**
 16:00 - 16:45 **Gastón Ares** - Universidad de la República, Uruguay
 "Nuevas metodologías para la caracterización sensorial de alimentos"
- 16:45 - 17:30 **Micha Peleg** - Universidad de Massachusetts en Amherst, USA
 "Traduciendo los resultados del laboratorio a la evaluación de riesgos"

INNOVACIÓN Y TENDENCIAS EN CEREALES

Viernes 14 de Octubre

- 9:00 - 10:00 **Los cereales** - Introducción. Qué son. Historia. Impacto mundial. Importancia tecnológica. Importancia en la salud y la nutrición mundial. Principales especies. (Sergio Serna)
- 10:00 - 10:15 **Coffee break**
 10:15 - 12:15 **Trigo**. Clases y usos. Propiedades físicas, químicas y reológicas. Usos en galletería, pastelería y pastas cortas y largas. (Sergio Serna)
- 12:15 - 13:15 **Almuerzo libre**
 13:15 - 14:15 **Efecto de los tipos de ambiente en la calidad del trigo** (Daniel Vázquez)
- 14:15 - 15:15 **Panificación** (Hugo Tihista)
 15:15 - 15:30 **Coffee break**
 15:30 - 16:30 **Calidad de cebada malteada en Uruguay** (Blanca Gómez)
- 16:30 - 17:30 **Arroz**. Ofertas, demandas, tipos. Tendencias a futuro. (Gonzalo Souto)
- 17:30 - 19:00 **Maíz**. Harinas, almidón, edulcorantes, bioetanol. (Sergio Serna)

Sábado 15 de Octubre

- 9:00 - 10:30 **Cereales y salud** (Sergio Serna)
 10:30 - 10:45 **Coffee break**
 10:45 - 12:45 **Tecnologías sofisticadas** para la producción de cereales de desayuno y snacks. (Sergio Serna)

EXPORTANDO ALIMENTOS CON ÉXITO A LOS EEUU: LOS REQUISITOS DE FDA Y USDA

Docentes: Gisela Kopper (Oficina Regional de FDA en Costa Rica) y Ricardo Romero (USDA APHIS, Embajada de EEUU en Montevideo)

Viernes 14 de Octubre

- 9:00 - 10:00 **El comercio de alimentos** de Uruguay y la región hacia EEUU - FDA y USDA.
- 10:00 - 10:15 **Coffee break**
 10:15 - 12:15 **El proceso de importación de alimentos de EEUU**
 12:15 - 13:15 **Almuerzo libre**
 13:15 - 15:15 **Requisitos básicos para exportar alimentos a EEUU** según FDA y USDA APHIS
- 15:15 - 15:30 **Coffee break**
 15:30 - 17:30 **Etiquetado obligatorio de alimentos** para comercializarse en EEUU
- 17:30 - 18:30 **Mesa redonda de exportadores y autoridades**