

SESIÓN POSTERS



**Ciencia, Tecnología
e Inocuidad de Alimentos**
para el desarrollo de América Latina

21 a 24
de septiembre de 2010
Bogotá, Colombia.

- **10° Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. ACTA**
- **XVI Seminario Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos. ALACCTA**
- **2° Simposio Latinoamericano de Inocuidad de Alimentos de IAFP**

SESIÓN POSTER 1
pág 2

SESIÓN POSTER 2
pág 3

SESIÓN POSTER 3
pág 6

SESIÓN POSTER 4
pág 8

SESIÓN POSTER 5
pág 10

SESIÓN POSTER 6
pág 11

Givaudan[®]

ENGAGING
THE
SENSES

SESIÓN POSTER 1

MIÉRCOLES 22 EN LA MAÑANA

Poster en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Nacionales e Internacionales

10:00 – 12:30

- 0011 Desarrollo de una bebida funcional a partir de lactosuero de quesería adicionada con omega 3 - Cárdenas Medina V, De la Mora Pacheco I. I., Ortiz Ma.E. y Valdés Martínez S.E. – Universidad Nacional Autónoma de México.
- 0021 Desarrollo de un producto lácteo tipo Yoghurt bajo en grasa y adicionado de fibra dietética. - Fabela Ortega, D., Palomo Gutiérrez, R.R., Moreno Ramos, C., Ruiz Ortiz, Ma. A. y Valdés Martínez S.E. - Universidad Nacional Autónoma de México.
- 0031 Desarrollo de un queso cottage con fresa y Oligosacáridos (inulina y oligofruktosa).- Flores Cervantes, A., Hinojosa Reyes, A. Ma., Moreno Ramos, C., Soto Bautista, A. Ma. y Valdés Martínez, S.E. - Universidad Nacional Autónoma de México.
- 0041 Elaboración de queso tipo "Petit Suisse" deslactosado bajo en calorías, sabor manzana-pera. - Pérez Quijano, I.G., Güemez Hernández, N.A., Moreno Romero, C., Soto Bautista, A.Ma. y Valdés Martínez S.E.- Universidad Nacional Autónoma de México.
- 0051 Impacto de las Prácticas Artesanales de Captura y Manejo Poscaptura en la Calidad del Músculo de Cazón (*Mustelus lunulatus*). - V.M.Ocaño-Higuera, E. Márquez-Ríos, F.J. Castillo-Yáñez, A.Z. Graciano-Verdugo, M.E. Lugo-Sánchez, y C.B. Otero-León. - Universidad de Sonora, Sonora – México.
- 0061 Caracterización de los potenciales consumidores de Ponche de yuca (*Manihot esculenta* Crantz) en la ciudad de Maracaibo, Venezuela. - Roosvelt Molero, Regulo Cayaffa, Edgar Martínez, Emma Segovia y Juan Perez. – UNESUR.
- 007N Sustitución del Glutamato Monosódico por un potenciador de sabor Natural. - Ortega P. Angela M; Zuluaga Ana Cristina; Perez Jose Angel. - U Horijuela España, Griffith Colombia.
- 008N Desarrollo de una bebida de fresa a base de leche de soya con bacterias probióticas microencapsuladas. - Claudia Gómez y Jenny Huertas. - Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano.
- 009N Evaluación de la sustitución parcial de leche por lactosuero en una bebida láctea fermentada semidescremada con adición de pectina como estabilizante. - M. J. Paredes, B. Diaz, V. E. Hoyos , A. Ninco , J.F. rey. - Universidad de La Salle.
- 010N Producción natural del monoterpénoide α -terpineol. - Gloria Astrid Prieto, Claudia Cristina Ortiz, Janeth Aidé Perea. - Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia – Tunja / Universidad Industrial de Santander.
- 011N Obtención de esteres de alcoholes monoterpénicos nerol y geraniol por alcoholisis enzimática. - Carlos, Mudvi, Duarte Pabón, Daniel Fernando, Pirateque Layton, Jesús Armando, Aide Perea. - Universidad Industrial de Santander, Grupo CICTA.
- 012N Tusa de maíz enriquecida con micelio de basidiomicetos (*Pleurotus pulmonarius*) para alimentación animal. - Juan C. Oviedo; Ana E. Casas; Margarita E. Ramirez; Juliana Pineda; Angie Beltran. - Universidad Pontificia Bolivariana.
- 0131 Effect of bioprocessing on the degree of protein hydrolysis and on capacity of scavenging free radicals of concentrates of dolichos lablab.- Pérez S, Granito M. - Universidad Simón Bolívar.
- 0141 Estudio de Dieta Total: estimación de la ingesta de sodio y potasio en la población de de la ciudad de Valdivia, Chile. - O. Muñoz, S. Agüero, J. M. Bastias. - Universidad Austral de Chile, Valdivia, Chile. Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile.
- 0151 Caracterización de Semillas de Linaza según su Contenido de Lignano Secoisolariciresinol Diglucósido (SDG) utilizando HPLC. Claudia Fuentealba, Ociel Muñoz. Universidad de Santiago de Chile / Universidad Austral de Chile.
- 016N Elaboración de sancocho instantáneo de pescado. - Mónica Alexandra Ospina Rubio

- y Martha María Cuenca. - Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano.
- 017I Producción y evaluación funcional de un concentrado proteico de calamar gigante (*Dosidicus gigas*) obtenido mediante disolución alcalina. - Marquez-Rios E., Dihort-Garcia G., Ocano-Higuera V.M. y Ezquerro-Brauer J.M. - Universidad de Sonora, Sonora - México
- 018N Evaluación del efecto de la combinación de harina de trigo con almidón de papa (*Solanum tuberosum* L) y yuca (*Manihot esculenta* Crantz) sobre las propiedades físicas y sensoriales del pan de papa y pan de yuca. - Maria Alejandra Prieto Bolaños, Edwin Miguel Roa Rojas, Nidia Casas, Gabriela Cáez. - Universidad de La Sabana.
- 019N Contenido de sustancias bioactivas y capacidad antioxidante en frutos de uchuva (*Physalis peruviana*) en relación a su estado de madurez. - Helen Mier, Gabriela Cáez.- Universidad de La Sabana.
- 020N Efecto de la deshidratación por técnicas combinadas sobre los atributos físicos de calidad en fresa (*Fragaria vesca* L.). - Santiago Forero, Oscar Pirachicán, Nidia Casas, Gabriela Cáez. Universidad de La Sabana.
- 021N Evaluación del desempeño mecánico y sensorial de harina de arracacha (*Xanthorrhiza*) para su aplicación en tortas. Leal Correa, María Del Pilar – Santamaría Beltrán, Nicolás – Casas, Nidia- Cáez Ramírez, Gabriela. Universidad de La Sabana.
- 022N Determinación de las propiedades físicas y sensoriales de nuez de macadamia (*Macadamia integrifolia*), con recubrimientos de caramelo y miel. Alejandra Ramírez H, Jessica Ramírez B, Nidia Casas, Gabriela Caéz, Universidad de La Sabana.
- 023N Evaluación de dos compotas de frutas enriquecidas con spirulina platenses cultivada in vitro. Alejandra Ramírez H, Melisa Leal, Helen Mier, Clementina Cueto. Universidad de La Sabana.
- 024N Seguimiento de cambios estructurales por humidificación de un producto tipo snack a base de almidón agrio de yuca a través de respuestas mecánicas. - Uribe_Quintana,
- Silvia J, Cáez_Ramírez, Gabriela. - Universidad de La Sabana.
- 025N Determinación de especies de bacterias ácido lácticas con potencial probiótico presentes en el suero costeño. - Acuña Y.; Cueto M.C. - Universidad de La Sabana.
- 026N El calcio en el desarrollo de caramelos blandos funcionales a base de fruto de uchuva (*Physalis peruviana* L). Román, MO; Martínez, OL, Echeverri LS; Valencia fe. - Grupo de Investigación en Alimentos Saludables (GIAS). Facultad de Química Farmacéutica. Departamento de Alimentos. Universidad de Antioquia.
- 027N Evaluación del contenido de polifenoles, capacidad antioxidante y color de una infusión obtenida de pulpa de borjój (*Borjój patinoi*). - Gustavo Adolfo Camelo Méndez, Nidia Casas Forero, Luz Indira Sotelo Díaz. - Universidad de La Sabana.
- 028I Efecto de procesamientos caseros sobre algunos constituyentes funcionales de la linaza (*Linum usitatissimum* L.). - Zoitza Ostojich Cuevas y Elba Sangronis. - Universidad Simón Bolívar. Caracas, Venezuela.
- 029N Comparación del contenido de minerales de mieles expandidas en Bogotá con el de mieles tomadas en apiarios colombianos. Laura Forero, Natalia Henao y Diana Orjuela. Universidad Nacional de Colombia. Sede Bogotá – ICTA.

SESIÓN POSTER 2

MIÉRCOLES 22 EN LA TARDE
Poster en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Nacionales e Internacionales
15:00 – 17:00

- 033N Obtención y caracterización físico-química de harina y almidón extraídos a partir de la semilla de cachafuto (*Erythrina edulis* triana ex micheli). - Carvajal-Pulido A. B., Alzate-Carvajal E.N., Quintero-Castaño V. D. Lucas-Aguirre J. C. y Cifuentes- Wchima. - Universidad La Gran Colombia Armenia.
- 034N Desarrollo de una tecnología para la elaboración de productos alimenticios

- elaborados a partir de pequeños pelágicos carduma (*Cetengraulis mysticetus*) y plumuda (*Opisthonema spp.*). - José Igor Hleap Zapata, Anyela Gutiérrez Díaz, Leidy Johana Rivera Rosero, Yohanna Marcela Acevedo Rojas.- Universidad Nacional de Colombia – sede Palmira, Palmira, Valle del Cauca.
- 035N Efecto inducido por el recubrimiento de quitosano sobre el comportamiento enzimático de carambolo fresco cortado, en diferentes condiciones de almacenamiento. - Blach D., Pinzón MI. - Laboratorio de Investigaciones en Postcosecha, Universidad del Quindío, Colombia.
- 036I Study of moisture sorption isotherms and determination of isosteric heats of quinoa seeds (*Chenopodium quinoa* Willd.). - M. Miranda, A. Vega-Gálvez, E. Martínez and K. Di Scala. - Universidad de La Serena – Chile.
- 037N Perfil aromático de tres cultivares de ají (*Capsicum frutescens* L.) de la región del Amazonas en Colombia. - C.E.Quijano, J.A. Pino. - Universidad de los Andes.
- 038I Obtención de extractos aromáticos de café (*Coffea arabica* var. *caturrea*) proveniente de tres departamentos de Colombia por extracción con fluidos supercríticos. - A.F. Peralta, C.E. Quijano, J.A. Pino, F. Parada. - Universidad Nacional de Colombia, Universidad de los Andes, Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia, Cuba.
- 039N Efecto de tres tratamientos antioxidantes sobre las propiedades de zanahoria (*daucus carota*) variedad chantena y mínimamente procesada. - Diana Carolina Jiménez Casas, Yucemar Pérez Pardo, Gloria Helena González Blair, Milton Hugo Rodríguez Díaz. - Fundación Universitaria Agraria de Colombia.
- 040N Cambios fisicoquímicos y bioquímicos durante el almacenamiento en atmósferas modificadas del tomate (*Lycopersicon esculentum* mill), tipo cherry. María Fernanda Bautista G, Adriana Cortés C, Jesús Antonio Galvis V, Milton Rodríguez D. UNIAGRARIA.
- 041I Absorción de aceite de distinto origen, utilizado en frituras sucesivas de papa y de milanesas. - Teresa Pagano, Graciela Romano, Ana Montesano. - Universidad de la República / Montevideo. Uruguay.
- 042N Efectos del proceso de producción de queso de cabra en el perfil de ácidos grasos y el contenido de omegas 3, 6 y 9. - Diana Rodríguez, Luzeth Garcés, Diego Ahumada, Carlos Novoa. - ICTA.
- 043I Centesimal composition and extraction of carotenoids and lipids from Brazilian shrimp waste (*Farfantepenaeus Paulensis*). - Andrea del Pilar Sánchez-Camargo, María Ângela de Almeida Meireles, Hugo Alexander Martínez Correa, Fernando Antonio Cabral. Universidade Estadual de Campinas- Brazil, Universidad Nacional de Colombia-Palmira, Colombia.
- 044N Evaluación fisicoquímica, microbiológica y sensorial en bocachico (*prochilodus magdalenae*), conservado con el método seco-salado en condiciones artesanales e industriales. - Cervantes Angélica; Pacheco Mónica; Porras Oscar; Naranjo Alba; Hoyos Julieth. - Instituto Universitario de la Paz – UNIPAZ-. Barrancabermeja – Santander.
- 045N Evaluación del perfil de ácidos grasos de aceite virgen de aguacate (*persea americana* mill) de variedades cultivadas en Colombia. - Martha M. Martínez, Andrés F. Sarmiento, Diego A. Ahumada, Martha C. Acosta, Martha C. Quicazán. Universidad Nacional de Colombia.
- 046N Predicción del contenido de minerales de polen apícola a través de modelamiento computacional. - Carlos M. Zuluaga, Nathalia R. Henao, Mónica Mora, Martha Quicazán, Consuelo Díaz. - ICTA Universidad Nacional de Colombia.
- 047N Evaluación del comportamiento fisicoquímico, microbiológico y sensorial del bocachico (*prochilodus magdalenae*) marinado empacado al vacío y almacenado en congelación. - Pacheco Valderrama Mónica María, Cervantes Ordoñez Angélica María, Porras Atencia Oscar Orlando, Paz Díaz Héctor Julio, Muñoz Hernández Nathaly. - Escuela De Ingeniería Agroindustrial, Instituto Universitario De La Paz, Centro de Investigación Santa Lucia, Barrancabermeja.



- 048N Perspectivas en el desarrollo e implementación de metodologías para la evaluación de residuos de plaguicidas en miel de abejas producidas en Colombia.- Danny Rodríguez López, Amanda Consuelo Díaz, Martha Cecilia Quicazan, Jairo Arturo Guerrero Dallos. - ICTA, Universidad Nacional de Colombia-Sede Bogotá. Campus Universitário de Ondina, Brasil.
- 049N Catalogación de propiedades fisicoquímicas de mieles provenientes de zonas cafeteras en la Sierra Nevada de Santa Marta. - Carolina Acosta, Martha Quicazán, Consuelo Díaz. – ICTA Universidad Nacional de Colombia. 056I Search for estimates of uncertainty in tests ash and total sugars in dry wine samples. - Margareth D. S. Ribeiro, Leonardo Fonseca Maciel, Maria de Fátima Bonfim Conceição, Maria Spínola Miranda, Rosemary D. S. Carvalho. - Federal University of Bahia, Campus Universitário de Ondina, Brasil.
- 050N Perspectivas en el desarrollo e implementación de metodologías para la evaluación de residuos de plaguicidas en miel de abejas producidas en Colombia. - Danny Rodríguez López, Consuelo Díaz, Martha Cecilia Quicazán, Jairo Arturo Guerrero Dallos. – ICTA Universidad Nacional de Colombia. 057I Estimación de la ingesta de plomo a través de estudio de Dieta Total en las ciudades de Chillán y Valdivia, Chile. - J.M. Bastías, A. Navarrete y O. Muñoz. - Universidad del Bío-Bío / Universidad Austral de Chile / Chile.
- 051N Evaluación poscosecha y estimativa de vida útil de guayaba fresca utilizando el modelo de Weibull. - Carlos Garcia Mogollon, Katia Isabel Cury Regno, Saul Dussán Sarria. - Universidad de Córdoba, Universidad de Sucre, Universidad Nacional de Colombia - Sede Palmira. 058I Evaluación del contenido de Arsénico Total e Inorgánico en mieles provenientes de San Pedro de Atacama (Chile) en tres periodos de cosecha como indicador de contaminación ambiental. - P. Jambon, J.M. Bastías, O. Muñoz, N. Maiquian, P. Bahamonde, y M. Neira. - Universidad del Bío-Bío / Universidad Austral de Chile / Chile.
- 052I Carotenoids content in mangoes coming from organic and conventional cultivation. - Leonardo Fonseca Maciel and Maria Spínola Miranda. - Pharmacy College / Federal University of Bahia. 059N Comportamiento en terneza y color de carne bovina (*Bos indicus*) previamente madurada y empacada en condiciones de atmósferas modificadas durante 21 días. - Alarcón García, M. A., Pasachoa-Moreno, J.E. y López-Vargas, J. H. - Universidad Nacional de Colombia Sede Bogotá / ICTA / Carulla Vivero S.A. (Grupo Éxito).
- 053I Antioxidant activity of chilli pepper's coming from organic and conventional cultivation. - Taise Dourado Costa, Leonardo Fonseca Maciel, Maria Spínola Miranda. - Federal University of Bahia, Campus Universitário de Ondina, Brasil. 060N Evaluación de la actividad lipásica del fruto de la palma de aceite (*e. guinnensis. jacq*) sobre diferentes sustratos. - Perea Aidé, Cadena Tatiana, Ruda Hugo. - Centro de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos CICTA, Escuela de Química, Universidad Industrial de Santander, Bucaramanga, Colombia.
- 054I Evaluación del análisis de amilosa aparente de arroz pulido en laboratorios venezolanos. - Manuel Avila, José Avila, Omar Verde y Marbella Romero. - Fundación Para la Investigación Agrícola DANAC, Yaracuy, Venezuela. CIEPE. 061I Influencia de la concentración de fructosa en el índice glucémico del jarabe de agave. - Mendoza-Méndez S, Peñaloza- Hernández F, Sosa-Aguirre CR. - Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- 055I Antioxidant activity of morinda citrifolia. - Tharcila de Souza Lima, Indira da Cunha Vieira, Leonardo Fonseca Maciel, Maria Spínola Miranda. Federal University of Bahia, 062I Effect of temperature and cooling rate during thermal fractionation of anhydrous milk fat on stearin characteristics. - E.C. BARNABÉ, V. LUCCAS, T.G. KIECKBUSCH , J. G. M. Snow. - University of Campinas, Brazil.

SESIÓN POSTER 3

JUEVES 23 EN LA MAÑANA

Trabajos Candidatos al VI Premio ACTA a la Investigación en Ciencia y Tecnología de alimentos patrocinado por INSTITUTO ALPINA
10:00 – 12:30

- 065PRE Biofertilización, una alternativa al uso de fertilizantes químicos en caña de azúcar (*Saccharum officinarum*). - Liliana Serna-Cock, Camilo Arias-García, Leidy Johana Valencia Hernandez. – Universidad Nacional de Colombia Sede Palmira.
- 066POS Aplicación de 1-MCP en pre cosecha, una alternativa al problema de estacionalidad de la pitahaya amarilla (*Selenicereus megalanthus* Haw). - Serna-Cock, Liliana; Torres-Valenzuela, Laura Sofía; Ayala-Aponte, Alfredo Adolfo. Universidad Nacional de Colombia Sede Palmira.
- 067PRE Implementación de un método novedoso (ventana de refractancia) para reducir el tiempo de secado en alimentos sólidos. Aplicación en rodajas de naranja. - Juan Guillermo Viveros Ruiz, César Augusto Cano Hernández, Alfredo Adolfo Ayala Aponte, Claudia Isabel Ochoa Martínez. – Universidad del Valle.
- 068POS Evaluación del potencial probiótico de cepas *Lactobacillus* colombianas aisladas de leche materna. - Vanegas M.C, González L.M, Villanueva C., Arévalo S.A. – Universidad de los Andes.
- 069POS Optimización de condiciones del proceso de extracción de aceite de aguacate utilizando tratamiento enzimático. - Angélica Piedad Sandoval Aldana, Martha Cecilia Quicazán, Martha Cecilia Acosta. – CORPOICA.
- 070POS Estudio comparativo de dos enzimas hidrolíticas en la clarificación de pulpa de copoazú y extracción de fibra dietaria. - Jenifer Criollo - Nuñez, Dagoberto Criollo, Angélica Sandoval – Aldana. – CORPOICA.
- 071PRE Procesamiento de cárnicos crudos mediante ultrasonido de alta intensidad para reducir carga microbiana inicial. - Juan Manuel Carulla F., Catalina Aguilar R. y Bernadette Klotz C.- Universidad de La Sabana.
- 072POS Características funcionales de almidones nativos extraídos de clones avanzados de papa (*Solanum tuberosum* L. subespecie andigena) para la industria de alimentos. - Ana Magdalena Garnica Holguín, Angela Rocío Romero Bernal, María del Socorro Cerón Lasso, Lena Prieto Contreras, Jorge Argüelles. – Universidad de La Salle – CORPOICA.
- 073PRE Desarrollo de un vocabulario para la evaluación sensorial de agua tratada envasada en Colombia. - William Andrés Vargas Ospina, Katherine Castro Ríos. – Universidad de Caldas.
- 074PRE Evaluación sensorial de uchuva (*Physalis peruviana* L.) proveniente de tres regiones de Colombia. - Geny Astrid Quintero Herrera, Katherine Castro Ríos, Gonzalo Taborda Ocampo. – Universidad de Caldas.
- 075POS Estudio del método de atmósfera modificada en la conservación de la calidad del mango (*Mangifera indica* L.) variedad vallenato. - Juan Guillermo Reales Alfaroaldo; Alexander Fernández Varela. Universidad Popular Cesar BIAT CIDTEC.
- 076PRE Efecto de la aplicación de un recubrimiento comestible antimicrobial y antioxidante a partir de aceite de orégano (*Origanum vulgare*) en la calidad y vida útil de la lechuga (*Lactuca sativa* L.) mínimamente procesada refrigerada. - Patiño, R. Rocío/ Moreno, C. Milena/ Chaparro, G. Patricia. Universidad de La Salle.
- 077POS Elaboración de una bebida de mango de hilaza (*Mangifera indica*) fortificada con hierro y vitamina C, para niños en edad escolar. - Josefa Palacios Tania Varela Jascibe Molina.- Universidad del Atlántico.
- 078PRE Evaluación de harina elaborada con sémola de trigo y salvado de arroz para preparar pasta alimenticia. - Victoria E. Avendaño, Ligia I. Rodríguez, Edgar M. Vargas, Marisol Aguirre. – Universidad Jorge Tadeo Lozano.
- 079POS Estabilidad de yogurt con *Lactobacillus acidophilus* encapsulado. - Hinestroza, C.L.I; López- Malo, A; Hurtado, R. A. - Universidad Tecnológica del Chocó. Quibdó.
- 080POS Evaluación fisicoquímica de la efectividad de un recubrimiento comestible en la

- conservación de uchuva (*Physalis peruviana* L.), Raúl Alberto Castro y Gloria Helena González. – UNIAGRARIA.
- 081PRE Evaluación del contenido de hierro en embutidos cárnicos cocidos (salchicha) estableciendo comparaciones en tres tratamientos diferentes sustituyendo carne de la formulación por vísceras rojas de vacuno. - C. A. Guatava , L. F. Trujillo , L. T. Carreño , J. F. Rey. – Universidad de La Salle.
- 082PRE Efecto de la aplicación de métodos combinados: Osmodeshidratación - Deshidratación por aire caliente en la estabilidad del tomate (*Lycopersicon esculentum* mill), tipo Cherry.- Ángela Correal B, Jesús Antonio Galvis V, Guillermo Corredor S. – UNIAGRARIA.
- 083POS Elaboración de salchichas, hamburguesas y snack de pescado. - William Pérez Cantillo. - Universidad de Cartagena.
- 084POS Efecto de la aplicación de las ondas ultrasonido sobre las propiedades fisicoquímicas, reológicas y microbiológicas del mango común, variedad común. - Oscar O porras, Gerardo González, Alberto castellanos, Janice Ballesteros, Mónica Pacheco. - Instituto Universitario de la Paz, Santander.
- 085POS Effect of α -tocopherol concentration and production process on lipid oxidation of fish oil enriched milk emulsions. - Olivares Tenorio, Mary Luz. - Fundación Universitaria Agraria de Colombia UNIAGRARIA.
- 087PRE Formulación de néctar de marañón (*Anacardium occidentale*) usando la metodología de superficie de respuesta para optimizar la aceptación sensorial. - Ligia Rodríguez; Nazly Andrea Pulido; Jaime Andrés Alba. Universidad Jorge Tadeo Lozano.
- 088POS Determinación de la viabilidad de la nariz electrónica en la predicción de la vida útil del queso doble crema. - Diana Pilar Osorio, Carlos Fernando Novoa, Luis-Felipe Gutiérrez. - ICTA Universidad Nacional de Colombia.
- 089PRE Determinación de la composición química y actividad antioxidante en distintos estados de madurez de frutas de consumo habitual en Colombia, Mora (*Rubus glaucus*), Maracuyá (*Passiflora edulis* Sims), Guayaba (*Psidium guajava* L) y Papayuela (*Carica cundinamarcensis*). - Ligia Rodríguez; Leslie López; Maribel García. - Universidad Jorge Tadeo Lozano.
- 090POS Alimentos autóctonos de las comunidades indígenas y afrodescendientes de Colombia alimentos autóctonos colombianos. - Ximena Rivas Abadía, Sonia Carolina Pazos, Silvana Katerine Castillo Castillo, Helena Pachón. - ICBF – CIAT.
- 091POS Análisis quimiométrico para diferenciar la huella digital de los productos de las abejas en Colombia. - Carlos Mario Zuluaga, Consuelo Díaz Moreno, Martha Cecilia Quicazán. - ICTA Universidad Nacional de Colombia.
- 092POS Desarrollo de un Suplemento Nutricional mediante la Fermentación en Fase Sólida de Polen de Abejas empleando Bacterias Ácido Lácticas Probióticas. Carlos Alberto Fuenmayor, Martha Cecilia Quicazán, Judith Figueroa. - ICTA Universidad Nacional de Colombia.
- 093PRE Condiciones de utilización del Esteviósido en la elaboración de mermelada de guayaba dulce. - Claudia D. De Paula; Mónica M, Simanca S; Yenis I. Pastrana P; Angela M., Carmona B.; Gilma P., Lombana G. - Universidad de Córdoba.
- 094POS Aceite esencial obtenido de cascara de naranja asistido por micondas sin solvente a diferentes estados de madurez de dos cultivos en el municipio de Chimichagua, Colombia. - Ricardo Durán Barón; Aída Luz Villa, Consuelo Montes de C. - Universidad de Antioquia, Grupo Catálisis Ambiental, Medellín.
- 095PRE BARRA DE GRANOLA CON ESPINACA. - Alba Nidia Tellez Meneses, Esmeralda Vergara Cetina, Luz Dary González Pinzón.- Fundación Universitaria del Área Andina.
- 096PRE NatuConservas Elaboración de una conserva de zanahoria y ahuyama en almíbar. - Cathalina Niño. - Fundación Universitaria del Área Andina.

SESIÓN POSTER 4

JUEVES 23 EN LA TARDE

Poster en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Nacionales e Internacionales

15:00 – 17:00

- 097I Influencia de la Combinación de Grasa Butírica y Vegetal en el Desarrollo de un Producto Tipo Mantequilla Squeeze, adicionado con Omega 3. - Wendy M. Arias B, Paola N. Jurado J, Sara E. Valdés Martínez, Ma. Eugenia Ruiz y Ma. Guadalupe Amaya León - Universidad Nacional Autónoma de México.
- 098I Aumento en el rendimiento quesero de un queso fresco (panela) mediante la adición de la enzima transglutaminasa.- González Reynoso O., Ramírez Ortiz Ma. E., Amaya León G. y Valdés Martínez S.E. - Universidad Nacional Autónoma de México.
- 099N Evaluación del comportamiento de trozos de papaya (carica papaya) en el proceso de deshidratación osmótica. - Lucas-Aguirre J. C., Cifuentes- Wchim a X., Quintero-Castaño, V.D. y Montoya López, J. – Universidad La Gran Colombia Armenia.
- 100N Valoración industrial del comportamiento durante el proceso de fritura de siete variedades de plátano. - Lucas, Aguirre, J.C., Quintero-Castaño, V.D. - Universidad La Gran Colombia Armenia.
- 101N Secado de residuos de naranja y su efecto sobre las propiedades funcionales de la fibra dietaria presente. - Gustavo Adolfo Hincapié Llanos , Mónica Marcela Omaña Yañez , Cesar Alejandro Isaza Roldán , Lina María Vélez Acosta . - Pontificia Bolivariana Medellín.
- 102I Eliminación de sólidos en el agua de cocimiento del maíz (nejayote) por métodos electroquímicos. - Adriana Reyes, Everardo Estrada, Gerardo Ramírez, Jj. Ambriz. - Universidad Autónoma Metropolitana, Iztapalapa, México.
- 103I Optimización del proceso de nixtamalización para la reducción del uso de energía. Rocío León, Gerardo Ramírez, Juan. José. Ambriz , Yolanda Hernández. - Universidad Autónoma Metropolitana, Iztapalapa, México.
- 104I Estabilización Tartárica de Vino Blanco Tipo Niágara a través de la Electrodiálisis. - Mónica L. Vásquez-Garzón, Luciano Marder, Luiz A. Rizzon, Jane Zoppas Ferreira, Andréa M. Bernardes. - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil.
- 105I Obtención y Caracterización de Extractos Enriquecidos en Proteínas de Harina de Quínoa (Chenopodium Quínoa Willd) en Función del pH. - Carolina Valenzuela, Lilian Abugoch, y Cristian Tapia. - Universidad de Chile.
- 106N Efecto de la Modificación del Almidón sobre las Propiedades Mecánicas y de Barrera de Películas Bioplásticas para su Uso como Empaque de Productos Hortofrutícolas. - Reinaldo Velasco, Alfonso Ramírez, Gabriel Agredo, John Betancur, Fernanda García, Deysi Rivera. - Universidad del Cauca, Popayán, Colombia.
- 107N Diseño de una de planta de producción de néctar a partir de pseudofruto de marañón. - Jaime Andrés Alba, Carol Viviana Díaz y Olga Lucia Gil. - Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano.
- 108N Evaluación de la desinfección de fresa (fragaria vesca) utilizando ácido acético. - Velásquez Dayana; Cuenca, Martha. - Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano.
- 109N Caracterización principal de un extracto de Borojó como polímero de alto potencial antimicrobiano en alimentos y cosméticos. - Lina Rodríguez Marcela Rodríguez e Indira Sotelo. - Universidad de La Sabana.
- 110I Biopelículas de almidón y microfibras de celulosa de achira (canna indica l) destinados a la elaboración de empaques biodegradables. - Margarita María Andrade-Mahecha, Franciele Maria Pelissari , Delia Rita Tapia-Blácido, Florencia Cecilia Menegalli. - Universidade Estadual de Campinas, Universidade de São Paulo.
- 111I Propiedades de películas biodegradables de almidón de achira (canna indica l.) reforzadas con celulosa microcristalina comercial. - David Ochoa-Ochoa, Margarita María Andrade-Mahecha, Florencia Cecilia Menegalli. - Universidad de la Sabana, Universidade Estadual de Campinas.

- 112I Efecto de la incorporación de celulosa microcristalina en las propiedades de películas de almidón de plátano (*Musa paradisiaca*). - Franciele Maria Pelissari, Margarita María Andrade-Mahecha, Paulo José do Amaral Sobral, Florencia Cecilia Menegalli. Universidade Estadual de Campinas, Universidade de São Paulo.
- 113N Desarrollo de un Revestimiento Comestible Antimicrobiano y su Efecto en la Calidad Sensorial de la Zanahoria Mínimamente Procesada. Alba M. Durango, Nilda De F. F. Soares, Nelio J. Andrade, Claudia D. De Paula. Universidad de Córdoba, Montería, Colombia. Universidad Federal de Viçosa, Brasil
- 114N Aplicaciones de Refractance Window® para el secado de productos alimenticios e insumos para la industria. - Adriana Mejía Terán, Luz Indira Sotelo Díaz, José Mauricio Pardo Benito. - Universidad de La Sabana.
- 115I Obtención de ingredientes funcionales por medio de tecnología con CO₂ supercrítico. - Hugo A. Martínez-Correa, Pedro M. Magalhães, Fernando A. Cabral. - UNICAMP, Brasil, Universidad Nacional de Colombia - sede Palmira.
- 116I Evaluación del comportamiento de la yuca (*Manihot esculenta* cranz) en el proceso de fritura a vacío de chips. - Angela Marcela Urbano Ramos, Purificación García Segovia, Javier Martínez Monzó. – Universidad Politécnica de Valencia – España.
- 117N Reducción de sedimentos en extractos de café mediante el uso de enzimas como ayudantes de proceso. - Felipe Vallejo G. - Centro de Investigación y Desarrollo, Colcafé S.A.S. Medellín, Antioquia, Colombia.
- 118N Aplicación de la Calorimetría Diferencial de Barrido (DSC) al estudio de las propiedades térmicas de los extractos de café. - Mónica M Quintero O; Jorge A Echeverri M. - Centro de Investigación y Desarrollo, Colcafé S.A.S. Medellín, Antioquia, Colombia.
- 119N Estandarización y caracterización del proceso de elaboración de queso doble crema enriquecido con almidón de papa (*Solanum tuberosum*) Variedad Diacol Capiro. - Diana Carolina Moreno, María Victoria Duarte, Oswaldo Eliecer Cárdenas, y Fernando Trujillo. - Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia UPTC-Tunja.
- 120N Influencia de la mezcla de plastificantes sobre las propiedades físico-químicas de películas obtenidas a partir de almidón nativo y acetilado de arracacha (*Arracacia xanthorrhiza* Bancroft). - Oscar Julio Medina Vargas Oscar Hernando Pardo Cuervo. - Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Tunja.
- 121N Efecto de la inclusión de harina de quinua (*Chenopodium Quinoa Willdenow*) sobre los parámetros instrumentales de textura en salchicha tipo Frankfurt. - William Albarraçín, Mauricio Fajardo – ICTA.
- 122N Estudio con consumidores: influencia de la marca de pan tajado blanco en la aceptación del consumidor. - Anyela P. Cabeza, Cláudia D. Paula, Carlos A. Garcia. Universidad de Córdoba.
- 123N Evaluación de características físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de la carne picada y cocinada utilizando alginato de sodio. - Luz Amparo Montoya Pérez, Diego Alonso Restrepo Molina, Héctor Suárez Mahecha. Universidad Nacional de Colombia sede Medellín, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos ICTA.

Poster en Inocuidad de Alimentos Nacionales

- 126I Prevalencia de Salmonella en Carne de Res y Cerdo en Mercados Minoristas Mexicanos: Su Relación con Observaciones en Diferentes Plantas de Sacrificio Suplidoras e Impacto en la Inocuidad del Producto Final. - Alejandro Echeverry, Ansen Pond, Claudia Narváez-Bravo, Mark F. Miller, Tanya Jackson, Angela Laury, Kevin Pond, Guy H. Loneragan, Todd Brashears, Nelson Huerta-Leidenz y Mindy M. Brashears. - Texas Tech University.
- 127I Prevalencia Estacional De Salmonella Y E. coli O157:H7 En Ganado De Engorde Y Su Impacto En Diferentes Etapas De Del Procesamiento De Carne De Res En Una Planta De Faenado En México. - Claudia Narváez-Bravo, Alejandro Echeverry, Argenis Rodas-González, Mark Miller, Tanya Jackson,

Kevin Pond, Angela Laury, Evan Chaney, Todd Brashears, Guy H. Loneragan, y Mindy M. Brashears. - Texas Tech University.

- 128I Perfiles De Resistencia A Los Antibióticos En Serotipos De Salmonella Aislados De Muestras De Carne De Res Y De Cerdo En Establecimientos De Venta Al Público En México. - Sunkara Praveena, Alejandro Echeverry, Guy H. Loneragan, Mark Miller, Ansen Pond, Enusha Karunasena y Mindy M. Brashears. Texas Tech University.

- 134PRE Evaluación de la inocuidad en leches ultrapasteurizadas de marcas colombianas. - María Consuelo Vanegas L, M.Sc, María Fernanda Martínez S., Carmen Lucia Pacheco L., Stefany Alejandra Arévalo M. – Universidad de Los Andes.

- 135PRE Bioconservación de pescado fresco empacado al vacío mediante la utilización de extractos antimicrobianos de bacterias ácido lácticas. - Sebastián Salazar G., Esteban Uribe A., Catalina Aguilar R. y Bernadette Klotz C. – Universidad de La Sabana.

- 136PRE Aproximación al mecanismo de inactivación de escherichia coli por ondas de ultrasonido de alta intensidad. - María Ximena Maldonado G., Catalina Aguilar R., Fredy Carvajal C., Gerardo González, M. y Bernadette Klotz C. – Universidad de La Sabana.

- 137POS Acción bactericida de bacterias acidolacticas contra listeria monocytogenes serotipo 4b. - María Consuelo Vanegas López, Lina María González, Aida Juliana Martínez, María Carolina Vives, Stefany Alejandra Arévalo. – Universidad de Los Andes.

- 138PRE Evaluación de una herramienta de monitoreo cualitativa para garantizar la inocuidad de alimentos en los servicios de alimentación. - Olivares Tenorio, Mary Luz; Castro Castillo, Alba Ximena; Bueno Maldonado, Darcy Rocío; Torres Pinto Diana Carolina. - Fundación Universitaria Agraria de Colombia UNIAGRARIA.

- 139PRE Identificación de hongos beneficios que participan en el proceso de obtención del queso Paipa en lácteos lbel, municipio de Belén (Boyacá). - Diana López Marisol Jiménez, Alfredo López. - UCMC Bogotá, Universidad de la Salle.

Poster en Inocuidad de Alimentos Nacionales

- 140N Calidad microbiológica de pescados congelados distribuidos en supermercados de Bogotá, Colombia. - María Consuelo Vanegas, Stefany Alejandra Arévalo, Luisa Fernanda Gomez, Karla Cardenas. - Universidad de Los Andes.

SESIÓN POSTER 5

VIERNES 24 EN LA MAÑANA Trabajos Candidatos al I Premio ACTA a la Investigación en Inocuidad de alimentos patrocinado por 3M COLOMBIA 10:00 – 12:30

- 129PRE Evaluación de la inocuidad de los alimentos consumidos por una población de niños y adultos mayores. - Liliana Serna Cock, María D.C. Correa Gómez. – Universidad Nacional de Colombia Sede Palmira.

- 130POS Caracterización de la microbiota en la cadena de producción de jamón de cerdo cocido asociado al deterioro por abombamiento del empaque. - Juliana Andrea Ossa Canencio, Silvia Restrepo, Adriana Coral Durango, María Consuelo Vanegas Lopez. – Universidad de Los Andes.

- 131POS Aplicación de procesos de minería de datos para la obtención de modelos de predicción de inactivación de Listeria en alimentos. - Garcés, Francisco y Klotz, Bernadette. – Universidad de La Sabana.

- 132POS Evaluación de la vida útil de carne de res empacada en atmosfera modificada. María Consuelo Vanegas Lopez, Juliana Andrea Ossa Canencio, Paula Andrea Gardezabal Acuña, Adriana Coral Durango. Universidad de Los Andes.

- 133POS Necesidades de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura en comedores de actores solidarios inscritos en el plan maestro de abastecimiento y seguridad alimentaria de Bogotá, Colombia. - Janeth Luna Cortés, Hugo Lozada Sepúlveda, Ligia Rodríguez Piedrahita, Santiago Orozco Vallecilla, y Julia Luna Amador. Universidad Jorge Tadeo Lozano.

- 141N Evaluación de la selectividad de un medio utilizado para el recuento de *Enterococcus* spp.- María Consuelo Vanegas L., M.Sc, Stefany Alejandra Arévalo M., Paula Andrea Gardeazábal A. - Universidad de Los Andes.
- 142N Uso de una biopelícula de *Lactobacillus delbrueckii* como método de conservación de cebolla larga *Allium fistulosum*. - Viviana P. Niño, Diana C. Castillo. - Universidad Jorge Tadeo Lozano.
- 143N Evaluación higiénico sanitaria de los restaurantes de la ciudad de Montería. - Beatriz Álvarez y Mónica Simanca. - Universidad de Córdoba.
- 144N Evaluación de parámetros cinéticos de dos inóculos lácticos para su aplicación en materias primas de alto valor proteico. - Claudia Agudelo, Rodrigo Ortega, Crispulo Perea, Yeni Garces, José Luis Hoyos, Cristina Ramirez. - Universidad del Cauca, Popayán, Colombia. Universidad del Valle, Cali.
- 148I Media optimization of bacteriocin ST22Ch production by *Lactobacillus sakei* ST22Ch isolated from Salpicão, a traditional meat-product from Portugal. - S.D. Todorov, E. Chiarini, B.D.G.M. Franco, M. Vaz-Velho. - Universidade de São Paulo / Instituto Politécnico de Viana do Castelo, Portugal.
- 149I *Listeria monocytogenes* in cattle hide and carcasses. - Chiarini, E.; Franco, B.D.G.M.; Landgraf, M; Destro, M.T. - University of Sao Paulo Brazil.
- 150I Cromatografía de capa fina para la detección de bacterias productoras de aminas biógenas aisladas de queso blanco fresco. - Benavides A. L., Colina J. y Reverón I.M. Universidad Simón Bolívar, Caracas, Venezuela.
- 151I Comparación de Métodos Rápidos vs. Método Tradicional en la Detección de *Salmonella* spp en Materias Primas y Alimentos Balanceados para animales. - H. Carreño, D. Pérez y V. Yanes. - Protinal-Proagro /Valencia – Venezuela.
- 152I Control de la inocuidad de los alimentos consumidos en el Hospital Central de las FFAA de la República Oriental del Uruguay. - Beninca M, Garciacelay V, Pinchak Y, Tassano T, Montesano A. - Servicio de Bromatología (DNSFFAA); Montevideo, Uruguay.
- 153I Metodología microbiológica convencional y Reacción en Cadena por la Polimerase (PCR) en la detección de *Salmonella* sp. a partir de caldos de enriquecimiento - Tetrathionato y Rappaport-Vassiliadis.- Luís F. Z. P. da Costa ,Fabio S. Possebon ,Ricardo S.Yamatogi ,João P. A. Junior , Vera L. M. Rall , José P. A. N. Pinto. - Universidad Estadual Paulista-UNESP, São Paulo, Brasil.
- 154I Análisis microbiológico de productos masticables desprovistos de carácter nutricional destinados a animales (Pet Chews). - Julia A. Galvão, Luiz C. T. S. Junior, Ricardo S. Yamatogi, Kate A. Buzi, Jean G. F. Joaquim, y Jose P. A. N.Pinto. - Universidad Estadual Paulista-UNESP, São Paulo, Brasil.
- 155I *Salmonella* spp. in poultry carcass: evaluation of the methodology used to prepare samples and the effect of storage under refrigeration upon the pathogen recovery. - Ricardo S. Yamatogi, Fabio S. Possebon, Luis F. Z. P.

SESIÓN POSTER 6**VIERNES 24 EN LA TARDE****Poster en Inocuidad de Alimentos Internacionales
15:00 – 17:00**

- 145I Aislamiento de Bifidobacterias a partir de leche materna y dos yogurt bebible comerciales. - Bernal Guzmán J.D., Vega Barreto E.R., Amaya León M.G. y Valdés Martínez S.E. - Universidad Nacional Autónoma de México.
- 146I Determinación de microflora micótica en 3 tipos de chile (*Capsicum annum*) de primera calidad evaluados en cuatro centros de distribución del área metropolitana de la Ciudad de México. - S.E. VALDES-MARTINEZ, C.P. Suárez-Bermejo, C. Quiroga-Hernández, M.A. Ruiz-Ortiz, R.A. Cervantes-Olivares. Universidad Nacional Autónoma de México.
- 147I Aislamiento e identificación de micobacterias a partir de agua potable para beber en la ciudad de México. J.F. Cerna-Cortés, D.A. Aguilar-Ayala, E. Fernández-Rendón, T. Estrada-García, I. Pérez-Martínez, y J.A. González-y-Merchand. - ENCB-IPN, CINVESTAV-IPN, México, D.F.

da Costa, Kate A. Buzi, José P. A. N. Pinto.
- Universidad Estadual Paulista-UNESP, São Paulo, Brasil.

Thiago L.B. Spina, Kate A. Buzi, Ricardo S. Yamatogi, José P. A. N. Pinto. - Universidad Estadual Paulista-UNESP, São Paulo, Brasil.

1561 Búsqueda de genes responsables por la producción de enterotoxinas a partir de cepas de staphylococcus sp. aisladas en la línea de producción de leche bovina in Natura. Jose P. A. N. Pinto, Kate A. Buzi, Julia A. Galvão, Thiago B. Izidoro, Ricardo S. Yamatogi Vera L. M. Rall. Universidad Estadual Paulista-UNESP, São Paulo, Brasil.

1601 Search estimates of uncertainty for testing of food microbiology. - Margareth da Silva Ribeiro, Eleidiana Andréa Seixas de Oliveira, Leonardo Fonseca Maciel, Fernando Luiz Trindade Rego, Clícia Capibaribe Leite. - Federal University of Bahia, Campus Universitário de Ondina, Brasil.

1571 Búsqueda de genes responsables por la producción de enterotoxinas a partir de cepas de staphylococcus sp. aisladas en la línea industrial de producción de queso Minas-Frescal. - Jose P. A. N. Pinto, Kate A. Buzi, Julia A. Galvão, Thiago B. Izidoro, Ricardo S. Yamatogi Vera L. M. Rall. Universidad Estadual Paulista-UNESP, São Paulo, Brasil.

1611 Experiencias en la implementación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad en las Pyme, caso Costa Rica. - Mora, E.; López, R.; Wong, E. ; Usaga, J.; González, M.; Montero, M. - CITA Universidad de Costa Rica.

1591 Avaluación microbiológica de canales de pollo y agua en un sistema de pre-resfriamiento por inmersión en 8 horas y 16 horas. - Luiz C. T. S. Junior, Luís F. Z. P. da Costa, Fabio S. Possebon, Juliano G. Pereira,

1621 Evaluación de la eficacia de tres desinfectantes orgánicos comerciales sobre el control de algunos microorganismos patógenos en mora (Rubus sp). - J. Usaga, E. Wong, M. González, E. Mora, R. López. M. Montero. - Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), Universidad de Costa Rica.

Givaudan^o, una compañía con más de 200 años de conocimiento en la creación de experiencias gustativas reales que apasionan y deleitan a los consumidores.

Givaudan^o
TasteEssentials™

Givaudan^o
TasteSolutions™

Givaudan^o
PureDelivery™

Givaudan^o
Collections™

Givaudan^o
ByNature™

Givaudan AnCam

Región Andina, Centroamericana & Caribe

Bogotá Colombia Teléfono:(57)(1)4252929

Fax:(57)(1)4131760 www.Givaudan.com