



**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. IAFP**

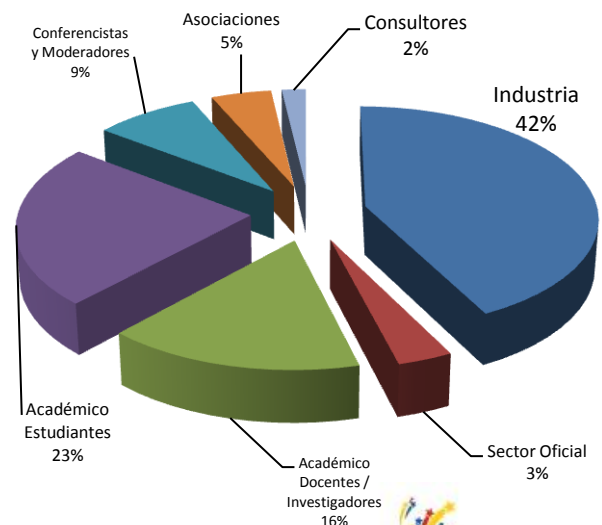
Informe del congreso

Del 21 al 24 de Septiembre de 2010 se realizó en el Hotel Cosmos [100](#) – Centro de Convenciones de Bogotá, Colombia el *10° Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, que en forma simultánea se llevó a cabo con el *XVI Seminario Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos* y el *2° Simposio Latinoamericano de Inocuidad de Alimentos*, bajo el lema "*Ciencia, Tecnología e inocuidad de Alimentos para el desarrollo de América Latina*" organizado por la Asociación colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos ACTA, con el apoyo de dos prestigiosas instituciones, la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos ALACCTA y la International Association of Food Protection IAFP, así mismo se contó con el apoyo de la International Union of Food Science and Technology IUFoST.

Este exitoso evento convocó a más de 600 participantes distribuidos así: 42% de la industria, 23% de la academia (estudiantes), 16% de la academia docentes e investigadores, 9% Conferencistas y moderadores, 5% representantes de Asociaciones Nacionales e Internacionales, 3% del sector oficial y 2% Consultores. (Ver grafico)

El porcentaje de asistentes Nacionales fue el 79% y los internacionales el 21%, destacando la participación a nivel nacional de la ciudad de Bogotá y departamentos como Valle del Cauca, Antioquia, Cundinamarca, Bolívar, Santander, Tolima, Córdoba, Quindío, Atlántico, Cauca, Magdalena, Caldas, Norte de Santander, Boyacá, Chocó y Risaralda.

Dentro de los asistentes internacionales se resalta, en su orden, la participación de países como Estados Unidos, Venezuela, México, Brasil, Perú, Argentina, Chile, Costa Rica, Uruguay, Ecuador, Panamá, Canadá, España, Cuba y Holanda.





Este fue un evento de la más alta calidad científica y académica ya que contó con la participación de un selecto y reconocido grupo de 54 [conferencistas](#), 46 de ellos internacionales y 8 expertos nacionales de gran reconocimiento y prestigio en el sector.

Se destaca la importante participación de los presidentes de las principales organizaciones en ciencia y tecnología e inocuidad de alimentos a nivel mundial: IUFoST, IFT, ALACCTA, IAFP y delegados de la FDA para Latinoamérica, junto con la presencia de los presidentes de las asociaciones de ciencia y tecnología de alimentos latinoamericanas.



La instalación del congreso, el 21 de septiembre, reunió a más de cuatrocientos asistentes entre invitados especiales e inscritos al congreso, los cuales se deleitaron con el programa del día que contó con la presencia en la mesa principal de importantes personalidades de ALACCTA, IAFP, IUFoST, IFT y ACTA.

Esta ceremonia concluyó con la celebración de los 35 años de la Asociación Colombiana de ciencia y Tecnología de Alimentos ACTA, que incluyó la entrega de reconocimientos a asociados y patrocinadores y la entrega del VI

Premio ACTA a la Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos patrocinado por el Instituto Alpina y el I Premio ACTA a la investigación en Inocuidad de Alimentos patrocinado por 3M Colombia.

La convocatoria para concursar por los premios ACTA se realizó en Noviembre de 2009, se recibieron 72 trabajos de investigación dentro de los cuales 55 participaron por el VI Premio ACTA y 17 por el I Premio ACTA. Los trabajos de investigación participantes se clasificaron en dos categorías: Pregrado y Posgrado.

Para la evaluación de los trabajos de investigación se contó con un distinguido grupo de jurados, de los países: Alemania, Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, Chile, España, México, Perú, Portugal y Uruguay, de diferentes sectores como academia, industria, centros de investigación y entidades gubernamentales.



Los ganadores fueron: VI Premio ACTA a la investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos Patrocinado por el Instituto Alpina en la categoría de posgrado para el trabajo titulado "*Características funcionales de almidones nativos extraídos de clones avanzados de papa (solanum tuberosum l. subespecie andigena) para la industria de alimentos*" realizado por



Ana Magdalena Garnica Holguín, Ángela Rocío Romero Bernal, María del Socorro Cerón Lasso, Lena Prieto Contreras, Jorge Argüelles de la Universidad de La Salle y CORPOICA.

Cabe resaltar que debido a la alta calidad de los trabajos presentados se entregaron adicionalmente 5 menciones de honor en la categoría de posgrado, estos trabajos obtuvieron puntajes superiores a 85 puntos (calificación mínima para ser ganadores).

En la categoría de pregrado el ganador fue el trabajo de investigación titulado "*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)*" realizado por Ligia Rodríguez, Leslie López y Maribel García de la Universidad Jorge Tadeo Lozano.

El I Premio ACTA a la investigación en Inocuidad de Alimentos Patrocinado por 3M Colombia en la categoría de posgrado se entregó al trabajo titulado "*Aplicación de procesos de minería de datos para la obtención de modelos de predicción de inactivación de Listeria en alimentos*" realizado por Francisco Garcés y Bernadette Klotz de la Universidad de La Sabana. En la categoría de pregrado el premio fue declarado desierto debido a que los puntajes obtenidos por los trabajos de investigación en esta categoría no alcanzaron la calificación mínima (85 puntos) para ser ganadores.

En esta sesión se destacó la presentación del Maestro Jaime Llano González con la interpretación de música Latinoamericana.

El cierre de la sesión de instalación se realizó con una excepcional recepción para todos los asistentes.





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



El sobresaliente programa científico se llevó a cabo con 3 sesiones plenarias distribuidas así:

1. Ciencia, Tecnología e Inocuidad para el Desarrollo de América Latina
2. Respuestas de América Latina a los Retos de la Inocuidad de Alimentos
3. Asuntos Emergentes en Inocuidad de Alimentos.



Compuesto a su vez por 5 paneles y 9 sesiones paralelas así:

1. Tecnología e innovación en la industria de alimentos
2. Avances recientes en evaluación sensorial
3. Calidad en el laboratorio de análisis de inocuidad de alimentos
4. Panorama industrial en el desarrollo y aplicación de ingredientes y aditivos
5. Responsabilidad social en el sector alimentario
6. Gestión de asuntos regulatorios
7. Conocimiento del consumidor para el desarrollo de productos
8. Simposio ILSI Norandino: elementos clave en el desarrollo y publicidad de alimentos infantiles

9. Herramientas para el control de microorganismos patógenos.



Se destaca que todas las salas plenarias y paralelas contaron con una nutrida asistencia de participantes, esto debido al alto interés que despertaron las temáticas desarrolladas ya que fueron relevantes y claves para el desarrollo de la industria.

La participación de los conferencistas fue activa pues todos estuvieron presentes e interactuaron como auditorio en las distintas sesiones.

Adicionalmente, en el marco del congreso, el jueves 23 de septiembre, se cumplió con la XVI Asamblea de ALACCTA (Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos) y el viernes 24 de septiembre se realizó exitosamente el II encuentro de investigadores en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

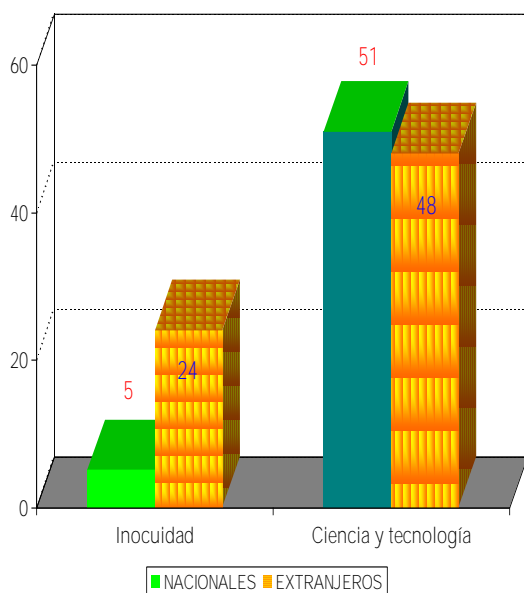




**Ciencia, Tecnología
e Inocuidad de Alimentos**
para el desarrollo de América Latina



Simultáneamente con el programa científico se llevó a cabo la sesión de posters compuesta por los trabajos de investigación nacionales y extranjeros en ciencia y tecnología e inocuidad de alimentos que no participaron en los premios ACTA, en total se recibieron 128 trabajos así: Nacionales 51 en ciencia y tecnología de alimentos, 5 en inocuidad de alimentos; y extranjeros 48 en ciencia y tecnología de alimentos y 24 en inocuidad de alimentos, destacando la participación de los países Brasil, Venezuela, Chile, México, Costa Rica, Portugal, Estados Unidos, Uruguay, España y Perú. Ver gráfico:



Así mismo, en la sesión de posters se presentaron los trabajos de investigación concursantes al VI Premio ACTA a la investigación en ciencia y tecnología de alimentos patrocinado por el Instituto Alpina y el I Premio ACTA a la investigación en Inocuidad de Alimentos patrocinado por 3M Colombia.

Como parte de la amplia agenda académica que se preparó en el marco del Congreso se ofrecieron tres interesantes cursos pre-congreso con la participación de destacados conferencistas internacionales.

Los [cursos](#) realizados en Bogotá, entre los días 20 y 21 de septiembre de 2010 fueron:

-Alimentos Funcionales: de la idea a la realidad. Realizado por ACTA.

-Seminario Taller Limpieza y Desinfección en las instalaciones de procesamiento de Alimentos. Realizado por la Universidad Jorge Tadeo Lozano y ACTA.

- Seminario sobre la GLOBAL FOOD SAFETY INICIATIVE GFSI. Realizado por ACTA y SGI.

El éxito de este gran evento también se atribuye a la vinculación y respaldo de 50 organizaciones y empresas nacionales e internacionales que unieron sus esfuerzos para el logro de los objetivos del congreso; estas son:

15 Organizaciones: IFT, IICA, FDA, ILSI Norandino, FAO, Cámara de la Industria de Alimentos de la ANDI, Cámara de la Industria de Bebidas de la ANDI, INTAL, USDA, UNICAMP, Universidad Jorge Tadeo Lozano, UNIAGRARIA, Universidad de La Salle, Texas A&M University, Fea Faculdade de Engenharia de Alimentos.

Vinculaciones Especiales:

5 empresas Diamante : LARKIN, 3M COLOMBIA, ECOLAB, BIOMERIEIX, DIVERSEY.

2 empresas Oro: DSM y SYMRISE



Empresas vinculadas comercialmente: Alpina, Alternativas Alimenticias S.A., Beneo – Orafiti, Clariant, Danisco, Deltagen Ltda., Disaromas, Givaudan, Griffith Laboratories, Inventta, Koyomad, Lefix, Mane, Merck, Exxon Mobil, Quimirel, Zenú, SGI, Revista Ialimentos, Tate & Lyle, Tecnas, Tecnologías Orozco, Neogen, US Biosolutions, Ediciones el profesional.

Estas empresas hicieron presencia en la muestra comercial y en los diferentes productos promocionales del congreso.

Además se llevaron a cabo varias reuniones patrocinadas, como la conferencia y recepción Diversey "Methods of Biofilm Control" el 22 de septiembre y la Noche Colombiana patrocinada por LARKIN el día 23 de septiembre, con la presentación del grupo "Charanga Junior"

La sesión de clausura contó con la presencia de más de trescientos asistentes al congreso.

El rotundo éxito del congreso refleja el crecimiento de la Asociación y el prestigio y la confianza alcanzados a nivel internacional, reforzando nuestra misión de constituir escenarios para la interacción, el crecimiento

profesional y el reconocimiento de la gente vinculada al sector de alimentos de Colombia, Latinoamérica y el Caribe, así ACTA continuará siendo el punto de encuentro para importantes cumbres como esta.

ACTA agradece y reconoce el aporte al evento por la gestión nacional e internacional del Presidente, el gran esfuerzo y trabajo que se adelantó desde hace más de un año por parte de todo el [equipo de trabajo](#), coordinación logística y de mercadeo, coordinación del programa científico, comité científico, comité de mercadeo, comité de logística, comité de premios, coordinación página web y comité regional de apoyo.

Así mismo al equipo de apoyo logístico conformado por estudiantes y egresados de carreras afines al sector por su alto sentido de responsabilidad, compromiso y profesionalismo.

Con todo este esfuerzo se logró poner en alto el nombre de nuestra asociación y de nuestro país.

LO LOGRAMOS TODOS!!

