

## Curso Precongreso

# ALIMENTOS FUNCIONALES: DE LA IDEA A LA REALIDAD

Bogotá, 20 y 21 de Septiembre de 2010

<p><b>PRESENTACIÓN</b></p>	<p>Los alimentos funcionales ya no son solamente una nueva tendencia, sino que se han convertido en símbolos de bienestar para el consumidor, y por ello cada día hay más y más productos alimenticios en el mercado con declaraciones (claims) relacionadas a beneficios nutricionales y en salud. Por ello, considerando la evolución de las reglamentaciones relacionadas con el etiquetado nutricional de los alimentos, y teniendo en cuenta la necesidad de conocimiento manifiesta, con respecto a la etapa de investigación científica y desarrollo de los ingredientes a los que se les atribuyen características funcionales, la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos-ACTA, ofrece el curso precongreso "Ingredientes y alimentos funcionales: De la idea a la realidad" como base de conocimiento sólida y herramienta eficaz para el desarrollo responsable y ético de productos alimenticios que ofrezcan beneficios para el consumidor, reales y científicamente comprobables.</p>
----------------------------	--

<p><b>OBJETIVOS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dar a conocer herramientas de gestión para la innovación en alimentos</li> <li>- Conocer el proceso de desarrollo de ingredientes funcionales y todo el tiempo e investigación que implica</li> <li>- Evidenciar las limitantes tecnológicas y barreras científicas que se pueden enfrentar al desarrollar ingredientes y alimentos funcionales</li> <li>- Promover el desarrollo responsable en el sector de alimentos funcionales</li> <li>- Exponer casos de desarrollo y aplicación de ingredientes funcionales</li> </ul>
-------------------------	---

<b>PÚBLICO OBJETIVO</b>	Empresarios y profesionales de áreas de investigación y desarrollo de nuevos productos, mercadeo, calidad y asuntos regulatorios en la industria de alimentos; científicos e investigadores del sector académico, así como estudiantes de últimos semestres en alimentos y carreras afines; personal de gobierno involucrado en la toma de decisiones relacionadas con funcionalidad de los alimentos.
-----------------------------	--

<b>METODOLOGÍA</b>	El Seminario se desarrollará a través de conferencias magistrales con sesión de preguntas del público asistente al final de las mismas.
--------------------	---

## **AGENDA**

<b>Día 1</b>	<b>Lunes 20 de septiembre de 2010</b>
8 am a 9 am	Gestión de la Innovación en alimentos.
9 am a 10:30 am.	Identificación y desarrollo de ingredientes funcionales. Glaucia Pastore. Universidad de Campinas. Brasil.
10:30 am a 11:00 am	Refrigerio
11:00 am a 12:30 pm	Proceso de investigación científica para nuevos ingredientes. Philip Rijken. DSM. Holanda.
12:30 pm a 2:00 pm	Almuerzo libre
2:00 pm a 3:30 pm	Desarrollo de alimentos funcionales carotenogénicos (con carotenoides): Limitaciones científicas y barreras tecnológicas. Delia Rodríguez Amaya. Universidad de Campinas. Brasil.
3:30 pm a 4:00 pm	Refrigerio
4:00 pm a 5:00 pm	Responsabilidad social y ambiental en desarrollo y aplicación de nuevos ingredientes. Rafael Rozo. DSM. Colombia.

<b>Día 2</b>	<b>Martes 21 de septiembre de 2010</b>
8 am a 9 am	Aspectos de biodisponibilidad de ingredientes funcionales. Mauricio Restrepo. IPF. Colombia.
9 am a 10 am	Obtención y características de componentes bioactivos a partir de frutas tropicales con énfasis en polifenoles y antioxidantes. Carmela Velázquez. CITA-Universidad de Costa Rica.
10 am a 10:30 am	Refrigerio
10:30 am a 11:30 am	Vitamina K2 - beneficios de la tercera generación para la salud ósea. Marcelo Pedras. Danisco. Brasil.
11:30 am a 1 pm	Proteínas y Péptidos como ingredientes funcionales. Jaime Amaya. Universidad de Campinas. Brasil.

### ***CONFERENCISTAS INVITADOS***

Glauca Pastore	Profesor Titular UNIVERSIDAD DE CAMPINAS. Brasil
Jaime Amaya	Profesor Titular UNIVERSIDAD DE CAMPINAS. Brasil
Marcelo Pedras	Regional Product Manager – BIOACTIVES SAMSA, DANISCO BRASIL LTDA.
Mauricio Restrepo	Director Técnico INGREDIENTES Y PRODUCTOS FUNCIONALES S.A. Colombia
Philip Rijken	Head Nutritional Science Europe and Asia-Pacific of DSM NUTRITIONAL PRODUCTS. Holanda
Rafael Alberto Rozo	Account Manager DSM NUTRITIONAL PRODUCTS COLOMBIA S.A.
Delia Rodríguez Amaya	Profesor Titular UNIVERSIDAD DE CAMPINAS. Brasil

## INFORMACIÓN GENERAL

**LUGAR:** Bogotá, Hotel Cosmos 100, Calle 100 # 21A-41  
**FECHA:** Septiembre 20 y 21 de 2010  
**HORARIO:** Lunes Septiembre 20 de 8:00 a.m a 5:00 p.m  
Martes Septiembre 21 de 8:00 a.m a 1:00 p.m  
**DURACIÓN:** 12 horas

### VALOR INSCRIPCIÓN:

Tarifa Plena	Inscritos al 10º congreso ACTA
Col \$ 495.000 + IVA	Col \$ 396.000 + IVA
USD\$ 280 + IVA	USD\$ 230 + IVA

El costo de inscripción incluye: Conferencias, Certificado de Asistencia, Memorias, y Refrigerios.

**FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIONES:** Miércoles 15 de Septiembre de 2010. Cupo limitado.

Realizar la consignación a nombre de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos, NIT 860.055.689-0, en:

**Banco Santander:** Cuenta corriente No. 041457110  
**Banco Colmena:** Cuenta de ahorros No. 26501774440

La inscripción quedará oficialmente registrada una vez se reciba en ACTA, vía e-mail o fax (571-2566344), carta de la empresa solicitando factura, o copia de la consignación (en cheque o efectivo) con sello del cajero visible, incluyendo los datos completos de quien se inscribe.





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

21 al 24  
de septiembre de 2010  
Bogotá, Colombia.



## ***INFORMES E INSCRIPCIONES***

**Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos – ACTA.**  
**Telefax: 571-2566344 / 6011036, Bogotá, Colombia**  
**Correo electrónico: [acta@acta.org.co](mailto:acta@acta.org.co)**

### **CONDICIONES:**

- 1) El curso se desarrollará bajo los parámetros del plegable oficial del mismo.
- 2) ACTA podrá, por razones de fuerza mayor, caso fortuito o por no cumplir con el número mínimo de participantes requerido, cancelar o posponer el curso con un día hábil de preaviso, para lo cual se reintegrará la suma pagada sin derecho a ningún otro tipo de indemnización a el o los participantes inscritos, o programar otro seminario de iguales características en fecha próxima.
- 3) ACTA podrá cambiar el lugar del curso por otro de similares o mejores condiciones con un día hábil de anticipación.
- 4) El o los participantes inscritos podrán cancelar su asistencia al curso sólo faltando siete días hábiles o más de la fecha programada, dando motivo a la devolución del 50% del dinero. Cancelaciones posteriores a la fecha indicada no tendrán derecho a la devolución de dinero.

