



- **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 IAFF**



Hora	Lunes, Septiembre 20 de 2010
08:30 - 17:30	Cursos Precongreso
Hora	Martes, Septiembre 21 de 2010
08:30-13:030	Cursos Precongreso
15:00-17:00	Registro de participantes
17:00-17:30	<p>Sesión de apertura Palabras de Bienvenida. Jairo Romero. Presidente ACTA e Invitados Especiales</p>
17:30-18:20	<p>Conferencia Inaugural ¿Somos lo que comemos?: Alimentos, significados e identidades Mabel Gracia, Universitat Rovira i Virgili, España</p>
18:20-20:00	<p>Celebración ACTA 35 años Reconocimiento a Asociados Eméritos ACTA VI Premio ACTA a la investigación en Alimentos Patrocinado por el Instituto Alpina y I Premio ACTA a la investigación en inocuidad de Alimentos patrocinado por 3M Colombia Recepción</p>



Hora	Miércoles, Septiembre 22 de 2010		
07:00 - 08:30	Registro de Participantes		
	Sesión plenaria 1: Ciencia, Tecnología e Inocuidad para el Desarrollo de América Latina		
08:30 - 09:30	Panel 1: Visión de las Asociaciones acerca del Futuro de la Alimentación, Producción de Alimentos y Sostenibilidad Participan: Mary Schmidl IUFOST, Robert Gravani IFT, Jairo Romero ACTA, Marcos Sánchez Plata IICA		
09:30 - 10:00	Ciencia y Tecnología de Alimentos para el Desarrollo. Conferencia ALACCTA, Glaucia Pastore, Unicamp-Brasil		
10:00 - 10:30	Refrigerio / Muestra Comercial Sesión Poster		
10:30 - 11:00	Inocuidad de Alimentos y Desarrollo Económico. Conferencia IAFP, Lee Ann Jaykus, North Carolina State University/Presidente IAFP- Estados Unidos		
11:00 - 11:30	Innovación en Alimentos y su Impacto en la Agricultura Campesina y la Vida Rural. Conferencia IICA / ACTA, Hernando Riveros, IICA-Perú		
11:30 - 12:30	Sesión Poster / Muestra Comercial		
12:30 - 14:00	Almuerzo Libre		
	SEMINARIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS ALACCTA/IUFoST	SALA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS ACTA	SIMPOSIO DE INOCUIDAD ACTA/IAFP
	Sesión paralela 1: Tecnología e Innovación en la Industria de Alimentos	Sesión paralela 2: Avances Recientes en Evaluación Sensorial	Sesión paralela 3: Calidad en el Laboratorio de Análisis de Inocuidad de Alimentos
14:00 - 14:45	Nuevas Tecnologías para Procesar Alimentos: Tendencias y Aplicaciones. Gustavo Barbosa-Cánovas, Washington State University-Estados Unidos	Avances en el Conocimiento de las Respuestas Sensoriales a los Sabores y Olores y su Influencia en los Hábitos de Consumo. Conferencia IUFoST, Carol Karahadian, Firmenich-Estados Unidos	Buenas Prácticas de Laboratorio: Lineamientos Básicos y Requerimientos Técnicos. Luz Myriam Moncada, ACLAB-Colombia
14:45 - 15:30	Innovación, Alimentos Funcionales y Calidad de Vida. Conferencia IUFoST, Delia Rodríguez Amaya, Unicamp-Brasil	Medición de la Emoción y la Neofobia en los Alimentos. Conferencia IFT, Marianne Gillette, Mc Cormick-Estados Unidos	Acreditación de Laboratorios. Maria Teresa Destro, Universida de Sao Paulo-Brasil
15:30 - 16:00	Refrigerio / Muestra Comercial / Sesión Poster		
16:00 - 16:45	Innovación en Materiales en Contacto con Alimentos. Conferencia ALACCTA, Gisela Kopper, FDA-Costa Rica	El Poder de las Emociones en la Percepción de los Alimentos. Patricia Arnostti, Symrise LA-Brasil	Experiencias en Validación en el Marco de la Acreditación del Laboratorio de Microbiología del Laboratorio Tecnológico del Uruguay. Ana María Maquieira, LATU-Uruguay
16:45 - 17:30	Innovación Abierta-Una Mirada al Modelo Brasileiro. Mauricio Reyes Ariza, Inventta-Colombia	Panel 2: Estado de Avance de la Evaluación Sensorial en Latinoamérica. Participan: Pedro Valle, Silliker-México; Luz Marina Arango, ACLAB- Colombia; Patricia Arnostti, Symrise LA-Brasil	Panel 3: Experiencias industriales en la implementación de GLP/ISO 17025. Participan: Dimas Cárdenas Loeza, SuKarne-Mexico; Sergio Parisi, Mastellone- Mexico; María Cristina Almanza, Colanta-Colombia.
17:30 - 20:00	Conferencia y Recepción DIVERSEY		

Hora	Jueves, Septiembre 23 de 2010		
	SEMINARIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS ALACCTA/IUFoST	SALA DE LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y LA ALIMENTACION INFANTIL ACTA/ANDI/ILSI	SIMPOSIO DE INOCUIDAD ACTA/IAFP
	Sesión paralela 4: Panorama Industrial en el Desarrollo y Aplicación de Ingredientes y Aditivos	Sesión paralela 5: Responsabilidad Social en el Sector Alimentario	Sesión paralela 6: Gestión de Asuntos Regulatorios
08:00 - 08:45	Ingredientes Funcionales: Del Concepto al Consumidor. Camilo Rozo, ACTA-Colombia	Producción de Alimentos en el Futuro con Responsabilidad. Jaime Amaya, UNICAMP-Brasil	Oficina Regional de FDA para Latinoamérica y el Caribe: Objetivos y Actividades. Paul Seligman, Director Oficina FDA Latinoamérica-Costa Rica
08:45 - 09:30	La Ciencia del Desarrollo de Componentes Bioactivos. Conferencia IUFoST, Mary Schmidl, Univesidad de Minnesota-Estados Unidos	Producción y Consumo Sostenible. Adriana Wolff, AWOLFF Strategick Packaging-Colombia	Tendencias y Avances en Legislación Internacional de Alimentos. Daniel Engeljohn, USDA-Estados Unidos
09:30 - 10:15	Alimentos Funcionales para el Bienestar, un Enfoque Integral. Philip Rijken, DSM-Holanda	Responsabilidad Empresarial. Fernando Barrero, Visión Consultoría Colombia	Regulación de Materiales en Contacto con Alimentos. Alejandro Ariosti, INTI-Argentina
10:15 - 10:45	Refrigerio / Muestra Comercial / Sesión Poster		
10:45 - 11:30	Antimicrobianos Naturales como Alternativa de Conservación de Alimentos. Michael Stiles, Griffith Laboratories-Canadá	Panel 4: Gestión Empresarial de Responsabilidad Social. Participan: Carlos Ignacio Gallego, Presidente de Servicios Nacional de Chocolates; Edna Liliana Peralta, Directora Ingeniería de Alimentos de Universidad de la Salle; Guillermo de la Torre, Director de Asuntos Corporativos de Unilever; Juan Carlos Borrás, Gerente de Responsabilidad Social de Bavaria-Colombia.	Certificación Privada de Sistemas de Gestión de la Inocuidad. Frank Yiannas, Walmart-Estados Unidos
11:30 - 12:15	Simbióticos para una Vida Plena. Marcelo Pedras, Danisco-Brasil		Iniciativa Global para la Armonización. Marco León Felix, LEFIX-México
12:15 - 13:00	Sesión Poster / Muestra Comercial		
13:00 - 14:30	Almuerzo Libre		
	SEMINARIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS ALACCTA/IUFoST	SALA DE LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y LA ALIMENTACION INFANTIL ACTA/ANDI/ILSI	SIMPOSIO DE INOCUIDAD ACTA/IAFP
	Sesión paralela 7: Conocimiento del Consumidor para el Desarrollo de Productos	Sesión paralela 8: Simposio ILSI Norandino: Elementos Clave en Desarrollo y Publicidad de Alimentos Infantiles	Sesión paralela 9: Herramientas para el Control de Microorganismos Patógenos
14:30 - 15:00	Paradojas de la Alimentación Contemporánea: Algunos Dilemas del Comensal Moderno. Mabel Gracia, Universitat Rovira i Virgili-España	Tendencias Regulatorias Internacionales sobre Alimentos Infantiles. Antonio Mantoan, MSc- México	Programas de Limpieza y Desinfección para Control de Patógenos. Kattie Swanson, ECOLAB-Estados Unidos
15:00 - 15:30	Visión del Consumidor Europeo. Conferencia IUFoST. Nina Olsen, Norwegian Institute of Food, Fisheries and Aquaculture Research, NOFIMA-Noruega	Retos y Oportunidades en el Desarrollo de Productos Alimenticios para Niños. Philip Rijken- Holanda	Monitoreo Ambiental de Patógenos Alimentarios. Paul Hall, AIV Microbiology & Food Safety Consultants/3M-Estados Unidos
15:30 - 16:00	Visión del Consumidor en USA. Conferencia IFT, Marianne Gillette, Mc Cormick-Estados Unidos	Hábitos de Vida Saludable en Población Infantil. Robespierre Queiroz da Costa Ribeiro, Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais-Brasil	Ecología y Control de <i>Salmonella</i> y <i>Campylobacter</i> en Producción y Procesamiento de Aves de Corral. Stan Bailey, Biomerieux-Estados Unidos
16:00 - 16:30	Refrigerio / Muestra Comercial / Sesión Poster		
16:30 - 17:00	Visión del Consumidor Latinoamericano. Renata Costantini, Givaudan-Brasil	Panel 5: Acciones y Perspectivas de la Publicidad de Alimentos Infantiles. Participan: Liliana Peñaloza, Ministerio de la Protección Social; Juan Carlos Farfán, Nestlé Colombia; Carolina Lordui, Cámara de Alimentos ANDI-Colombia	Control de <i>Listeria monocytogenes</i> en Alimentos Listos para el Consumo. Randy Huffman, Maple Leaf Foods-Canadá
17:00 - 17:30	Desarrollo de Productos Aplicando Ciencia del Consumidor: Caso Empresarial. Rafael Posada, QUALA-Colombia		Control de Virus en Alimentos. Lee-Ann Jaykus, North Carolina State University/Presidente IAFP-Estados Unidos
17:30 - 21:00	Noche Colombiana		

- **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**

Hora	Viernes, Septiembre 24 de 2010	
	SIMPOSIO DE INOCUIDAD ACTA IAFP	
	Sesión plenaria 2: Respuestas de América Latina a los Retos de la Inocuidad de Alimentos	
08:30 - 09:15	Iniciativas de la FAO para el Fortalecimiento de la Inocuidad de Alimentos en América Latina. Maya Piñeiro, Oficina Regional de FAO para América Latina-Chile	
09:15 - 09:45	Acerca del IAFP. Lee-Ann Jayckus, North Carolina State University/Presidente IAFP-Estados Unidos	
09:45 - 10:30	Modernización de los Sistemas de Control de Alimentos para Afrontar el Comercio Internacional. Jaime Flores, IICA-Venezuela	
10:30 - 11:00	Refrigerio / Muestra Comercial Sesión Poster	
11:00 - 11:45	Respuestas Públicas y Privadas a los Desafíos de Inocuidad Alimentaria en América Latina: Estudio de Casos. Alex Castillo, Universidad de Texas A&M, Estados Unidos	
11:45 - 12:30	Estrategia de Gestión de la Inocuidad de Alimentos en Industria de Alimentos Zenú. María Lucía González, Zenú-Colombia	
12:30 - 13:00	Sesión Poster Muestra Comercial	
13:00 - 14:30	Almuerzo Libre	
	Sesión plenaria 3: Asuntos Emergentes en Inocuidad de Alimentos	
14:30 - 15:15	Gestión de Riesgos de Inocuidad de Alimentos. Kattie Swanson, Ecolab/ICMSF-Estados Unidos	
15:15 - 16:00	El Efecto del Cambio Climático en la Ecología Microbiana y la Inocuidad de los Alimentos. Lee-Ann Jayckus, North Carolina State University/Presidente IAFP-Estados Unidos	
16:00 - 16:30	Refrigerio / Muestra Comercial Sesión Poster	
16:30 - 17:15	Programa Nacional de BPA de USA. Robert Gravani, Universidad de Cornell/IFT-Estados Unidos	
17:15 - 18:00	Cultura de la Inocuidad de Alimentos. Frank Yiannas, Walmart-Estados Unidos	
18:00 - 18:30	Sesión de Clausura	