

Simposio: Un reencuentro para la innovación y promoción de la salud en la industria agroalimentaria

CUPO LIMITADO

Fecha: 27 de octubre, 2022

Duración: 13 horas

Horario: 8:00 am a 9:00 pm

Modalidad: Presencial

Localidad: Auditorio de la Ciudad de la Investigación, Sede Rodrigo Facio

Instructores: Dr. Ute Weisz, Dr. Ralf Schweiggert, Dr. Víctor Jiménez, PhD. Óscar Acosta, Dra. Patricia Esquivel, Dra. Jessie Usaga, Dr. Eric Wong, Dra. Elba Cubero, Dra. Ana Mercedes Pérez, Dra. Natalia Barboza, Dr. Marvin Soto y Dra. Marianela Cortés.

Monto de la inversión: 115 \$US (Incluye IVA)

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/KQZXEk3FuBktQDKD9>

Fecha límite para realizar la inscripción: 20 de octubre

Incluye: alimentación (meriendas, almuerzo y cóctel) y presentaciones de pósters.

Objetivo: divulgar actividades de investigación que se realizan en el campo de tecnología de alimentos en la Universidad de Costa Rica.

Dirigido a: profesionales y/o estudiantes en ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos y afines.

Metodología: con esta actividad se van a discutir temas relevantes de investigación en el campo de tecnología de alimentos y se busca abrir un espacio para compartir con profesores, estudiantes y profesionales de la industria para dar a conocer las investigaciones que se realizan y abrir nuevas posibilidades de colaboración.

Temario:

- The potential of plant proteins as functional ingredients for food production
- Power to the plants – New food technological developments to increase the quality of liquid plant foods

- Biodiversidad agrícola: una alternativa para atender problemas de inseguridad alimentaria
- Tendencias e innovación en el sector alimentario
- Valorización de subproductos del procesamiento de alimentos
- Diseño de tratamientos térmicos para optimización de la calidad y aseguramiento de la inocuidad de jugos y bebidas
- Apoyo a la industria alimentaria en reducción de sodio: el caso de un programa de investigación
- Implementación de estudios de análisis sensorial en la industria agroalimentaria – dificultades y oportunidades
- El maíz pujagua: un alimento ancestral de la zona azul de Costa Rica
- Bacterias ácido-lácticas aisladas de residuos agroindustriales y su uso potencial en la industria de alimentos
- Alternativas para snacks saludables: caso de chips de papaya
- Estrategias para innovar en Costa Rica: casos de éxito de la Universidad de Costa Rica

Requisitos: ser estudiantes y/o profesionales en ingeniería de alimentos o afines.

Perfil de los instructores:

Prof. Dr. Ute Weisz, Universidad de Bonn, Alemania

Profesora del Instituto de Nutrición y Ciencia de Alimentos de la Universidad de Bonn, Alemania. Su área de investigación se enfoca en la obtención y caracterización de ingredientes funcionales a partir de materias primas vegetales y subproductos del procesamiento en la industria agroalimentaria con énfasis en proteínas de origen vegetal. Trabajó durante varios años en el Instituto Fraunhofer de Procesamiento y Empaque en Frisinga, Alemania, en estrecha colaboración con la industria alimentaria. Doctorado en Ciencias Naturales y Maestría en Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Hohenheim, Stuttgart, Alemania.

Prof. Dr. Ralf Schweiggert, Universidad de Geisenheim, Alemania

Director del Departamento de Investigación en Bebidas de la Universidad de Geisenheim, Alemania. Profesor en Tecnología y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal con énfasis en Bebidas. Trabajó durante varios años en investigación y desarrollo en DSM Suiza. Doctorado en Ciencias Naturales y Maestría en Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Hohenheim, Stuttgart, Alemania.

Dr. Víctor Jiménez, CIGRAS, Universidad de Costa Rica

Profesor catedrático e investigador del CIGRAS de la Universidad de Costa Rica con énfasis en fisiología vegetal. Doctorado en Ciencias Agrícolas de la Universidad de Hohenheim, Stuttgart, Alemania. Maestría en Biotecnología de Plantas y Bachillerato en Fitotecnia de la Universidad de Costa Rica.

PhD. Óscar Acosta, CITA, Universidad de Costa Rica

Profesor catedrático de la Escuela de Tecnología de Alimentos e investigador del CITA con énfasis en ingeniería de alimentos. Doctorado en Ciencia de Alimentos de la Universidad de Cornell, Estados Unidos y Maestría Profesional en Administración y Dirección de Empresas de la Universidad de Costa Rica. Licenciatura en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica.

Dra. Patricia Esquivel, Escuela de Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica

Profesora catedrática de la Escuela de Tecnología de Alimentos e investigadora del CITA con énfasis en análisis de alimentos. Doctorado en Ciencias Naturales y Maestría en Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Hohenheim, Alemania. Licenciatura en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica.

Dra. Jessie Usaga, CITA, Universidad de Costa Rica

Profesora catedrática de la Escuela de Tecnología de Alimentos e investigadora del CITA con énfasis en microbiología de alimentos. Doctorado en Ciencia de Alimentos de la Universidad de Cornell, Estados Unidos y Licenciatura en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica.

Dr. Eric Wong, Escuela de Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica

Profesor catedrático de la Escuela de Tecnología de Alimentos e investigador del CITA con énfasis en microbiología de alimentos. Doctorado en Ciencias de la Universidad de Costa Rica y Maestría en Microbiología de Alimentos y Biotecnología de la Universidad de Purdue, Estados Unidos. Licenciatura en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica.

Dra. Elba Cubero, Escuela de Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica

Profesora catedrática de la Escuela de Tecnología de Alimentos e investigadora del CITA con énfasis en análisis sensorial. Doctorado y Maestría en Ciencia de Alimentos de la Universidad de Davis, Estados Unidos y Licenciatura en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica.

Dra. Ana Mercedes Pérez, CITA, Universidad de Costa Rica

Profesora catedrática de la Escuela de Tecnología de Alimentos e investigadora del CITA con énfasis en alimentos funcionales. Doctorado en Bioquímica, Université des Sciences et Techniques du Languedoc, Francia y Maestría en Tecnología de Alimentos, École Nationale Supérieure des Industries Agro-alimentaires, Francia. Licenciatura en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica.

Dra. Natalia Barboza, CITA, Universidad de Costa Rica

Profesora asociada de la Escuela de Tecnología de Alimentos e investigadora del CITA con énfasis en biotecnología. Doctorado en Sistemas de Producción Agrícola Tropical Sostenible, Maestría en Biología y Bachillerato en Biología de la Universidad de Costa Rica,

Dr. Marvin Soto, CITA, Universidad de Costa Rica

Profesor invitado de la Escuela de Tecnología de Alimentos e investigador del CITA con énfasis en ingeniería de alimentos. Doctorado en Ingeniería de Procesos Alimentarios, Montpellier, SupAgro, Francia. Maestría en Ciencia de Alimentos y Licenciatura en Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica.

Dra. Marianela Cortés, CITA, Universidad de Costa Rica

Profesora asociada de la Escuela de Tecnología de Alimentos e investigadora del CITA con énfasis en procesamiento de productos lácteos. Doctorado en Bioquímica, Química y Tecnología de Alimentos Université des Sciences et Techniques du Languedoc, Francia y Maestría en Tecnología de Alimentos, Université Montpellier, Francia. Licenciatura en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica.