

INVITACIÓN:

El Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA) de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela y la International Life Science Institution (ILSI) NOR ANDINO, Capítulo Venezuela, tienen el gusto de invitarles a participar en el V Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos, donde se mostrará una visión actual sobre la seguridad, calidad e inocuidad alimentaria.

COMITÉ ORGANIZADOR

PRESIDENTE: Dra. Rosa Raybaudi-Massilia

SECRETARIOS: MSc. Rosa V. Díaz y MSc. Unai Emaldi

TESORERAS: Dra. Marinela Barrero y Dra. Elisabetta Tomé

COMITÉ CIENTIFICO: Coordinadores: Dra. Elevina Pérez y MSc. Amaury Martínez

COMITÉ CULTURAL: Coordinadora : MSc. Zurima González

COMITÉ DE LOGISTICA Y APOYO: Coordinadora Dra. Leymaya Guevara

COMITÉ DE DIVULGACIÓN: Coordinadora: Lic. Arantza Bilbao

Dr. Ivelio Arispe

Dr. Rafael Bello

MSc. Amaury Martinez

Dra. Elevina Pérez

Dra. María S. Tapia

MSc. Raúl Martínez

MSc. Pilar Hernández

MSc. Myrna Medina

Dr. Jaime Valls

Dra. Elisabetta Tomé

MSc. Unai Emaldi

MSc. Zurima González

MSc. María Estela Matos

Dra. Rosa Raybaudi-Massilia

Dra. Marinela Barrero

Dra. Leymaya Guevara

MSc. Carolina Palomino

MSc. Adriana Izquier

MSc. Ana Paredes

Abog. Beira Rojas

Lic. Neutzel Ojeda

TSU Bernadette Da fonte

V Congreso Venezolano de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Dra. Mercedes Baragaño de Mosqueda

Seguridad, Calidad e Inocuidad Alimentaria

2013
29 al 31 de mayo

Hotel Tamanaco
Intercontinental
Caracas-Venezuela

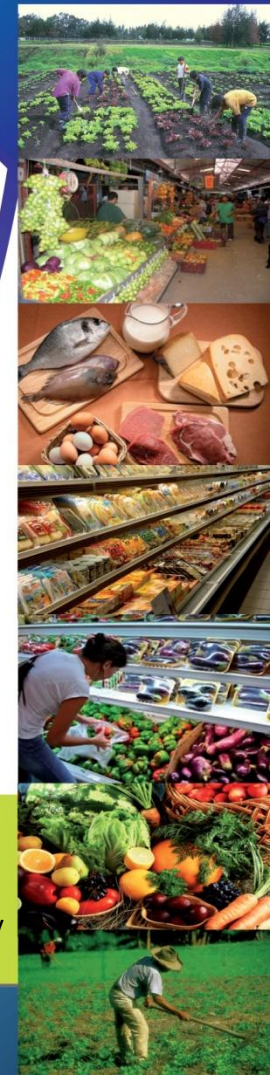


ILSI

International Life
Sciences Institute
Nor-Andino

INSCRIPCIONES Y MAYOR INFORMACIÓN:
icta@congrex.com www.ciens.ucv.ve/icta
http://saber.ucv.ve/ocs/index.php/even_vccta/
www.congrex.com.ve

Telf. 0212 2639733/0212 7534403/02127535684



CURSOS PRE-CONGRESO

A ser dictados en la UCV

- Elaboración artesanal de panes
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos
- Evaluación de la calidad y conservación de productos de panadería y pastelería

A ser dictados en el Hotel Tamanaco Intercontinental

- Avances en microbiología de alimentos
- Aplicación de nuevas tecnologías en alimentos
- PCR para detectar fraudes en alimentos
- Actualización en métodos de evaluación sensorial

CONFERENCIAS PLENARIAS

- Efecto de los cambios climáticos sobre la seguridad, calidad e inocuidad alimentaria
- Impacto de los cambios climáticos en la producción de micotoxinas y estrategias de control en rubros agrícolas
- Seguridad Alimentaria
- Derecho a la alimentación en Venezuela
- Cambios de calidad logrados en alimentos procesados usando nuevas tecnologías
- Revisitando las frutas y hortalizas: De lo nutricional a lo social
- Ingredientes novedosos aplicados en la industria de alimentos para reducir los impactos negativos sobre la salud del consumidor
- Bacteriocinas y potenciales probióticos de BAL aisladas de frutas tropicales: “El Dorado” del siglo XXI
- Innovación en el desarrollo y la comercialización de alimentos
- Desarrollo y gestión de la salubridad e inocuidad de los alimentos
- Diferenciación de tratamientos post cosecha o de zona geográfica con PCR-DGGE
- Nueva ley FSMA de los EEUU y su impacto sobre las plantas que exportan alimentos a ese país
- Las nuevas normas de control para *E.coli* shigatoxigénicas (STEC) y formas de detección por PCR en Tiempo Real
- Venezuela, Mercosur ¿Dónde estamos?

CONFERENCIAS TÉCNICAS

- Diferenciación y semi-cuantificación de *A. westerdijkiae* y *A.ochraceus* con PCR-DGGE
- Desarrollo de productos funcionales para una alimentación saludable
- *Escherichia coli* O104:H4: un Nuevo Reto para la Microbiología
- Uso de ingredientes novedosos en la industria cárnica
- Panes sin gluten: Diseño, desarrollo y calidad tecnológica
- Integración de los sistemas de gestión- Estrategia de competitividad empresarial
- Productividad y automatización de los laboratorios de análisis de alimentos
- Epigenética: ¿Que tan importante es la Nutrición?
- Películas biodegradables y biomarcadores nutricionales

PONENCIAS DE INVESTIGADORES NOVELES

- Resistencia antibiótica en bacterias transmitidas por alimentos
- Efectividad de películas antimicrobianas de alginato de sodio sobre patógenos inoculados en lonjas de jamón cocido y pechuga de pavo
- Microencapsulación mediante secado por atomización "Spray Drying" de compuestos bioactivos a partir de frutos de origen amazónico
- Beneficios nutricionales, de la inclusión de quinua en productos tradicionales a partir de cereales
- Efecto de las temperaturas de secado sobre el contenido y capacidad antioxidante del asai (*Euterpe precatoria mart*)
- Calidad de Pastas sin Gluten. Casos Estudiados: Pastas de Arroz y de Maíz.

MESAS REDONDAS

- Garantizando la seguridad, calidad e inocuidad alimentaria en los países en vías de desarrollo
- Investigación y desarrollo de productos autóctonos
- Ciencia y Tecnología de Alimentos su impacto en las dietas con regímenes especiales
- Situación actual del sector cárnico en Venezuela: producción primaria, manufactura, consumo, perspectivas y estrategias
- Experiencias y logros alcanzados por las comunidades organizadas en el desarrollo de PYMES
- Importancia de la calidad del agua en la industria alimentaria y su influencia como vehículo de transmisión de enfermedades
- Sector lácteo en Venezuela: situación actual, producción, calidad e inocuidad y perspectivas
- Presente y futuro de la industria de cereales en Venezuela
- Las grasas: salud y longevidad
- Sector hortofrutícola en Venezuela: situación actual, producción, calidad e inocuidad y perspectivas

INSCRIPCIONES

Profesionales y Técnicos

Estudiantes

Hasta 26-04-2013

Bs 2750 + IVA

Bs 1500 + IVA

Desde el 27-04-2013

Bs 3250 + IVA

Bs 1850 + IVA