	Miércoles 13 Octubre		
8:20	Bienvenida y apertura		
8:30	**Conferencias magistral APERTURA (de la universidad nacional)**		
9:00	**Nuevos productos e ingredientes - PAULO SOBRAL - Avances en el desarrollo de películas activas cargadas con extractos vegetales o componentes activos emulsionados** **Advances in the development of active films loaded with plant extracts or emulsified active components**		
10:00	**10:00 12:00 Ponencias orales**		
	S1	S2	S3
	Nuevos productos	**Tecnologías emergentes e industria alimentaria 4.0**	**Agricultura familiar: clave para la seguridad alimentaria (SAN), nutrición y sostenibilidad (food security)**
10:00	Chair 1	Chair 2	Chair 3
10:15	**Clarificación de mucílago de café como materia prima potencial para la industria de alimentos- Luis David Sierra-López, Luz Deisy Marín-Palacio and Catalina Giraldo-Estrada**	**Flash Vacuum-Expansion As An Innovative Process For Preparation Of High-Quality Açai-Berry Pulp/ Karen Johana Ortega Villalba, Ines Amelia Madroñero Solarte, Pablo Emilio Rodriguez Fonseca, Carlos Antonio Vélez Pasos And Fabrice Eric Vaillant Barka**	**Estudio Del Potencial Biocontrolador De Cepas De Streptomyces Sp. Autóctonas De México Contra Bacterias Y Hongos Fitopatógenos./ Sandra Pacios Michelena, Anna Ilyina, Cristobal Noe Aguilar Gonzalez, Mónica L. Chávez-González, Raúl Rodríguez-Herrera, Roberto Arredondo Valdés, Juan Alberto Ascacio Valdés, Mayela Govea And Olga Berenice**

10:30	Optimización De La Fritura De Hojuelas De Papa Nativa (Solanum Tuberosum Sp.) Aplicando El Método De Superficie De Respuesta/ Silvia Melissa García-Torres, Gabriela Cristina Chire-Fajardo And Milber Oswaldo Ureña-Peralta	Multivariate Image Analysis For Detection Of Foreign Bodies In Burger Meet/ Gentil Andres Collazos-Escobar, José Vicente García-Pérez And José Manuel Prats-Montalbán	Disponibilidad, Acceso Y Consumo De Alimentos En Niños Menores De Cinco Años De La Comunidad Indígena Inga En Colombia/ Edna M. Gamboa-Delgado, Claudia Amaya-Castellanos And Jesús Alejandro Estévez García
10:45	Evaluación Del Comportamiento Microextructural De Masas De Harina De Plátano Adicionadas Con Proteínas, Emulsionantes, Hidrocoloides Y Almidón/ Jairo Montoya López, Sneyder Rodriguez-Barona And German Giraldo	Extracción Verde De Carotenoides De Ahuyama (Cucurbita Moschata Duch) Usando Aceite Vegetal Para Su Adición Como Colorante Natural En Matrices Alimentarias/ Sandra Ballesta, Carlos Fuenmayor And Consuelo Díaz	Organización Comunitaria Bajo La Iniciativa De 10.000 Fincas Campesinas De Santander Y Magdalena Medio/ Edna M. Gamboa-Delgado, Carlos Jesús Muvdi-Nova, Raquel Méndez Villamizar, Ximena Sánchez And Nestor Mendieta
11:00	Caracterización Fisicoquímica Y Evaluación De Las Propiedades Funcionales De Harina De Semillas De Papaya (Carica Papaya)/ Elizabeth Mérida Lira, Sergio Soto Simental And Aurora Quintero Lira	Chemical And Enzymatic Hydrolisis Of Peel From Cassava (Manihot Esculenta Crantz) And Yam (Dioscorea Spp) To Obtain Fermentable Sugars For Ethanol Production/ Gezira De Avila Montiel, Martha Cuenca Quicazán, Ana Rodríguez Pájaro And Kevin Romero Rodríguez	Urban Agriculture, A Path Of Peace And Social Reinstatement/ Alexander Rosemberg Linares, Luz Elena Ramirez, María Victoria Acevedo Estupiñan And José Agustín Gómez
11:15	Galletas Chocochip Con Aguacate Como Fuente De Grasa/ Byron Perez, Diana Ponce, Ana Cevallos, Jose Bolanos And María Gabriela Vernaza	Utilización De Cáscara De Plátano Como Material Adsorbente En La Remoción De Fosfato En Solución Acuosa/ Eida Quispe Mitma, Eliana Contreras López, Antonio Obregon La Rosa And Carlos Elias Peñafiel	Sistema Productivo Sostenible Mediante El Modelo De Asociatividad En El Sector Rural Del Municipio De San Vicente De Chucuri-Santander/ Miguel Arturo Lozada Valero, Hector Julio Paz Diaz, Rafael Calderón Silva, Mónica María Pacheco Valderrama, Leidy Andrea Carreño Castaño And Shirley Lizeth Mancera
11:30	Cassava Leaves As A Nutritional Source/ Maria Ospina, Thierry Tran, Dominique Dufour And Luis Becerra Lopez-Lavalle	Efecto Del Ensilaje De Fruto Maduro De Totumo Y Balanceado Comercial Sobre La Ganancia De Peso En Corderos De Pelo, Región Caribe, Colombia/ Melba Liliana Vertel Morinsón, Luz Botero-Arango And Sergio Montoya-Botero	Evaluación De La Actividad Antifúngica Del Aceite Esencial De Naranja (Citrus Sinensis L.), Para Control Del Moho Blanco/ Yuli Lisset Espitia Prada And Leidy Delgado
	Corozo (Bactris Guineensis) Fruit Jelly: A Formulation And Standardization Process Of A By-Product Valorisation/ Kelly Dayana Martínez-Sánchez, Luz Elena Ramirez And María Victoria Acevedo Estupiñan		

11:45	POSTER		
12:00 - 2:00 Almuerzo			
2:00	Alimentos funcionales y compuestos bioactivos - CORALIA OSORIO - Frutas de la familia solanáceae como alimentos funcionales.		
3:00	Invitado		
	4:00 5:30 Ponencias orales		
	S4	S5	S6
	Alimentos funcionales	Efecto del COVID_19	Análisis sensorial y estudios del consumidor
4:00	Chair 4	Chair 5	Chair 6
4:15	Estabilidad Oxidativa De Mezclas De Aceite De Chía Y Astaxantina/ Brenda Yanina Espinaco, Ignacio Niizawa, Fernanda Marino, Susana Elizabeth Zorrilla And Guillermo Adrian Sihufe	Identifying Antiviral And Antimicrobial Compounds From Propolis Extracts Using Untargeted Metabolomic Analysis/ David Guillermo Piedrahita Marquez, Hector Suarez Mahecha And Marcelo Maraschin	Correlación De Los Métodos Flash Profile, Cata Y Napping®-Ultra Flash Profile, En La Caracterización Sensorial De Muffins Ricos En Fibra Obtenida De Malta Gastada/ Jenny Valdez-Arana, Gustavo Puma-Isuiza And Jhoselyn Liñan-Perez
4:30	Compuestos Fenólicos Y Actividad Antioxidante Del Extracto De Semilla De Vitis Labrusca Obtenido Por Liquidos Presurizados/ Maritza Barriga Sánchez	Evaluación Del Efecto De Diferentes Compuestos Antimicrobianos En Microorganismos Causantes De Deterioro En Frutos Frescos De Uchuva/ Lesley Andrea Cortés Jaimes And Diego Alberto Castellanos Espinosa	Estudio De Las Reacciones Tipo Maillard En La Generacion De Compuestos Volatiles Con Aroma A Panela/ Andres Mauricio Amaya, Alvaro Orjuela And Coralia Osorio Roa
4:45	Actividad Quimiopreventiva De Un Liofilizado De Pulpa De Mango En Un Modelo In Vitro De Cáncer De Colon Con Propiedades Metastásicas/ Gustavo Argenor Lozano Casabianca, Sandra Sulay Arango Varela, María Alejandra Llano Ramírez And María Elena Maldonado Celis	Evaluación Del Trans-Anetol Extraído Del Anis Estrellado(Illicium Verum) Por Microondas Como Inhibidor De Las Bacterias E.Coli, Listeria Y Salmonella Spp/ Alfredo Lopez, Aura Helena Mesa And Juan Rodrigo Salazar	Análisis Sensorial De Alimentos, Herramienta Para La Caracterización Y Control De Calidad De Cortes De Carne Bovina Del Urabá Antioqueño./ Sandra Ivonne Pérez Sierra, Diego Alonso Restrepo Molina And Natalia Zuluaga Arroyave
5:00	Optimization Of The Extraction Of Phenolic Compounds And Purification From The Isabella Grape (Vitis Labrusca) Assisted By Ultrasound/ Carolina Ramón Palacio, Maritza Gil Garzón And Carolina Bedoya	Efecto De Tratamientos De Conservación Sobre La Calidad Microbiológica De Miel De Abejas Nativas/ Claudia E Hernández-Londoño, Ana Ruby Correa M And Martha C Quicazán S	Ohmic Cooking Of Pork Meat For The Design Of A Ready To Eat Freeze-Dried Meal: A Sensorial Approach/ Sara Victoria Angel Rendón, Annamaria Filomena Ambrosio And Indira Sotelo Diaz

5:15	**Optimization Of A Natural Low-Calorie Antioxidant Tea Prepared From Purple Corn (Zea Mays L.) Cobs And Stevia (Stevia Rebaudiana Bert.)/ Angela Diaz-García, Bettit Salvá-Ruíz, Nelson Bautista-Cruz And Luis Alberto Condezo Hoyos**	**In Vitro Effect Of Essential Oils Against Colletotrichum Fructicola, Causal Agent Of Anthracnose In Papaya Fruit/ Silvia Valencia Chamorro, Brito Dayanna And Karla Perez**	**Efecto Del Proceso De Aglomeración Sobre Propiedades Fisicas Del Polvo De Uchuva/ Soany Eraso Grisales, Misael Cortés Rodriguez And Andrés Hurtado Benavides**

	Jueves 14 Octubre		
8:20 - 8:30	Apertura		
8:30	**Ciencia de los alimentos - SILVIA GRASSI - NIR-4-food: from quality control to authentication**		
9:30	**Microbiología, vida de anaquel, empaques y etiquetado de alimentos - YIXIANG XU (Empaque de alimentos) - Novel Food**		
	10:30 12:30 Ponencias orales		
	S7	S8	S9
	Ciencia de los alimentos	**Microbiología, vida de anaquel, empaques y etiquetado de alimentos**	**Alimentos funcionales**
10:30	Chair 7	Chair 8	Chair 9
10:45	**Evaluación De La Temperatura De Transición Vítrea En Polvo De Coco Fortificado/ Juan Carlos Lucas Aguirre, German Antonio Giraldo Giraldo And Misael Cortes Rodríguez**	**Películas De Almidón Reforzadas Con Nanofibras De Celulosa Extraidas De Tallos De Maíz/ Olga Lucía Torres Vargas, Yessica Viviana Galeano Loaiza And Mariana Lema Gonzáles**	**Separación De Compuestos Bioactivos De Fuentes Vegetales Mediante Sistemas Acuosos Bifásicos/ Salvador Valle-Guadarrama**
11:00	**Textural Properties Of A Fresh Cheese With Milk Fat Replacement With High Oleic Palm Oil/ Ruby Villamil, Maria Ordoñez And Lilia Cortés**	**Modeling Uv-C Inactivation Of Foodborne Pathogen By Cfd/ Alba Mery Garzón García, José Rogelio Ramos Enríquez, Saúl Ruíz Cruz, Saúl Dussán Sarria, José Igor Hleap Zapata, Enrique Márquez Ríos, Carmen Lizette Del Toro Sánchez And Hugo Fabián Lobatón García**	**Aprovechamiento De Los Residuos De La Agroindustria De Los Cítricos Para La Obtención De Productos De Valor Agregado A Través Del Concepto De Biorrefinería/ Mariana Ortiz And Carlos Ariel Cardona Alzate**
11:15	**Evaluación De Las Condiciones De Marinado Para Mejorar La Capacidad De Retención De Salmuera En Canales De Pollos/ Adriana Cardona, Angela Ormaza And Félix Díaz**	**Use Of Ulluco Starch Edible Coating To Extend Lima Tahití (Citrus Latifolia Tanaka) Shelf Life/ Angie Homez-Jara, Miguel Montealegre, Valeria Eim, Susana Simal, Luis Daniel Daza And Henry Váquiro**	**Inmovilización De Extractos Bioactivos De Cúrcuma En Matrices Inorganicas Laminares/ Oscar Hernan Giraldo, Reynell Jr. Pérez And Valentina Quintero**

11:30	**Propiedades Viscoélasticas Dinámicas De Geles De Biopolímeros Fomulados Con Proteína De Huevo/ Alexander Jaramillo Giraldo, Juan Manuel Aguilar And Antonio Guerrero Conejo**	**Modelamiento Y Simulación De La Producción De Ácido Láctico A Partir De Lactosuero Procesado/ Juan Carlos González Téllez And Carlos Jesús Muvdi Nova**	**Valorización De Las Hojas De Gulupa Para La Producción De Extractos Bioactivos. Comparación De Dos Métodos De Extracción./ Sarha Lucia Murillo Franco, Mariana Ortiz Sánchez And Carlos Ariel Cardona Alzate**
11:45	**Contenido De Compuestos Antioxidantes En Polen De Bosque Altoandino En Cundinamarca/ Diana Carolina Prada Rodríguez, Amanda Consuelo Diaz Moreno And Carlos Alberto Fuenmayor Bobadilla**	**A Ph Indicator Film Based On Alginate/Gelatin And Anthocyanins From Corozo Extract (Bactris Guineensis)/ Gezira De Avila Montiel, Martha Cuenca Quicazán, Emily Puello Arrieta And Antonio Tabares Torres**	**Desarrollo De Una Suspensión Base De Concentrado De Mora Con Propósitos De Secado Por Aspersión/ Catalina De Los Rios Carvajal, Misael Cortés Rodríguez And Julio Cesar Arango Tobon**
12:00	**Evaluación Del Proceso De Impregnación A Vacío De Cogollos De Palma De Iraca Con Una Solución De Antioxidante/ Cristian Camilo Ossa Cardona, Misael Cortes Rodríguez And Rodrigo Alberto Hoyos Sánchez**	**Effect On Vocs Of 1-Mcp On Post-Harvest Ripening In Cherry Tomato/ Lina Maria Londoño, Andres M Baena Pedroza, Eduardo J Corpas-Iguarán And Gonzalo Taborda-Ocampo**	**Efecto Del Tratamiento Hidrotérmico En La Conservación Poscosecha Del Tomate (Solanum Lycopersicum L.) Cv. 'Nabateo' En Estado De Madurez Pintón 30-60% De Coloración (Grupo 4)/ Americo Guevara Perez And Miriam E. Ramos R**
12:00 - 2:00 Almuerzo			
2:00	**Modelamiento, optimización y control de procesos - HÉCTOR ARTURO RUIZ - Operation and scale-up of the bioefinery pilot plant**		
3:00	S10	S11	S12
	Modelamiento, optimización y control de procesos	Economía circular/sostenibilidad y seguridad en el sector alimentario (food safe)	Ciencia nutrición y salud
4:00	Chair 10	Chair 11	Chair 12
4:15	**Insitu Ph Determination For Yoghurt Manufacturing Using An Optical Sensor/ Oscar Arango, Manuel Castillo And Antonio José Trujillo**	**Blockchain Technology A Support For The Agrifood Sector, Cocoa/ Iván González-Puetate, Carmen Marín-Tello And Henry Reyes Pineda**	**Dietary Risk From Consumption Of Lead And Cadmium-Containing Milk In The Central Andes Of Peru/ Jorge Castro-Bedriñana, Doris Chirinos-Peinado, Elva Ríos-Ríos, María Machuca-Campuzano And Elvis Elvis Gómez-Ventura**

4:30	Evaluación De Una Sonda Multifibra Para La Determinación Óptica En Línea Del Módulo Elástico Del Gel Durante La Elaboración De Queso/ Oscar Arango, Zulma Villaquiran, Anna Zamora And Manuel Castillo	Empleo De Residuos De La Industria Del Té Y Café Para La Producción De Celulasas De Cepas Fungicas Endemicas De India/ Salvador Alexis Saldaña Mendoza, Juan Alberto Ascacio Valdés, Arturo Socrates Palacios Ponce, Juan Carlos Contreras Esquivel, Raul Rodríguez Herrera, Héctor Arturo Ruiz Leza, José Luis Martínez Hernández, Shiburaj Sudhatan And Cristóbal Noé Aguilar González	Caracterización De La Digestibilidad In Vitro Del Almidón En Harinas De Maíz Comerciales Utilizando Las Arepas Típicas Colombianas Como Alimento Modelo/ Laura Rodriguez, Ingrid Aragón, Darwin Ortiz And Andrés Giraldo Toro
4:45	Prediction Of Riboflavin And Ascorbic Acid Concentrations In Skimmed Heat-Treated Milk Using Front-Face Fluorescence Spectroscopy/ Ulises Alvarado, Anna Zamora, Oscar Arango, Jordi Saldo And Manuel Castillo	Evaluación De Una Emulsión (W/O) Formulada Con Aceite De Girasol Y Un Extracto Acuoso De Residuos De Piña Y Sacha Inchi/ Adriana Micanquer Carlosama, Misael Cortés Rodríguez And Liliana Serna Cock	Capacidad De Incorporación De Bisfenol A (Bpa) Y 17 A-Etinilestradiol (Ee2) En Plantas De Cucumis Sativus./ Joel David Alean Florez, Daniela Sofia Márquez Méndez, Luis Javier Diaz Fernandez, Saudith María Burgos Nuñez, German Holland Enamorado Montes, Roberth De Jesús Paternina Uribe And José Luis Marrugo Negrete
5:00	Aplicacion Del Qfd (Despliegue De La Función De Calidad) En El Diseño De Un Nectar De Acerola Y Su Envase/ Héctor René Álvarez Laverde, Leidy Marcela Montoya Devia, Mónica Patricia Osorio Tangarife And Guillermo Salamanca Grosso	Obtención Y Caracterización De Aguardiente A Partir De Gaseosas Y Nectar De Descarte/ Karlos Cussianovich And Beatriz Hatta	Single-Cell Protein Production From Residues Of The Citrus Industry Using C. Utilis./ Rocio Del Carmen Carranza Mendez, Monica Lizeth Chávez González And Leonardo Sepulveda Torre

5:15	**Procesos De Secado Por Atomización Y Aglomeración En Lecho Fluidizado De Fresa/ Hader Castaño Peláez, Misael Cortés Rodríguez And Jesus Gil González**	**Comportamiento De Los Compuestos Fenólicos Y Actividad Antioxidante Durante La Cinética De Fermentación En Estado Sólido De Cáscaras De Piña (Ananas Comosus) Variedad Oro Miel/ Anna Maria Polania Rivera, Cristina Ramirez, Liliana Londoño And German Bolivar**	**Cultivo De Frijol Caupí (Vigna Unguiculata L. Walp) Impregnado Con Selenio En Suelo Y Sedimentos Contaminados Con Cromo/ Luis Dìaz-Fernández, Johan González-González, Iván Urango-Cardenas, Maria Quìroz-Barreto, Germán Rojas-Hernández, Leidy Mercado-Ramos, Germán Enamorado-Montes, Joel Alean-Florez, Mario Viña-Pico, Daniela Marquez-Mendez, Saudith Burgos-Nuñes, Roberth Paternina-Uribe And José Marrugo-Negrete**

	Viernes 15 Octubre		
8:20 - 8:30	Apertura		
8:30	**Ciencia nutrición y salud - PATRICIA ESQUIVEL- Frutos tropicales como fuentes promisorias de carotenoides**		
9:30	**Análisis sensorial y estudios del consumidor - RAUL SICHE (Perú) - El consumidor y su percepción de productos alimenticios**		
	10:30 12:30 Ponencias orales		
	S13	S14	S15
	Ciencia nutrición y salud	Análisis sensorial y estudios del consumidor	Ciencia de los alimentos
10:30	Chair 13	Chair 14	Chair 15
10:45	**Evaluación De La Calidad De Plátano Hartón De Acuerdo Con El Grado De Adopción Tecnológica En El Manejo Del Cultivo/ Pablo Emilio Rodríguez Fonseca, Iris Leidy Soto Vega, Fabrice Eric Vaillant And Gustavo Adolfo Rodríguez Yzquierdo**	**Don'T Judge An Ale Beer By Its Colour: A Comment Analysis Approach/ Manuel Osorio, Fabián Leonardo Moreno, Annamaria Filomena, Eduard Hernandez And Ruth Ruiz**	**Effects Of Thawing-Cooking Methods On Shrimp (Peanus Monodon) Quality/ Pedro López, Indira Sotelo, María Alejandra Guerrero And Annamaria Filomena**
11:00	**Evaluación De La Calidad De Cocción De La Pulpa De Plátano Hartón, Según La Adopción Tecnológica En Su Cultivo/ Pablo Emilio Rodríguez Fonseca, Iris Leidy Soto Vega, Fabrice Eric Vaillant And Gustavo Adolfo Rodríguez Yzquierdo**	**Formulation Of A Cycle Of Menus Including Typical Colombian Recipes For Breakfast For Adolescents From A Private School In Cota, Cundinamarca/ Carolina Camacho Mendoza, Alba Rueda Goméz And Ruby Villamil Parra**	**Evaluation Of Cellulose Nanofibers As Stabilizer Of Curcuma Longa Suspensions/ Angelica Serpa-Guerra, Catalina Gómez-Hoyos, Jorge Velásquez-Cock, Lina Vélez-Acosta, Piedad Gañán, Aranxta Eceiza, Leire Urbina And Robin Zuluaga**

11:15	**Evaluación De Propiedades Fisicoquímicas Y Funcionales De Harina De Plátano Hartón De Acuerdo Con El Grado De Adopción Tecnológica En El Manejo Cultivo/ Iris Leidy Soto Vega, Pablo Emilio Rodríguez Fonseca, Fabrice Eric Vaillant And Gustavo Adolfo Rodríguez Yzquierdo**	**Evaluación Del Proceso De Microfiltración Tangencial De Una Bebida De Mora (Rubus Glaucus Benth)./ Juan Diego Zuluaga Narváez, Victoria Escobar, Misael Cortes Rodriguez, Pablo Rodríguez And Fabrice Vaillant**	**Estudio Del Secado Por Aspersión En La Obtención De Café Soluble De Alta Calidad De Origen Nariño/ Julian Marcelo Acosta Maritinez, David Alejandro Coral Gamboa, David Alejandro Madroñero Guerreo And Andres Hurtado**
11:30	**Caracterización Nutricional Y Antioxidante Del Fríjol Petaco (Phaseolus Coccineus) En Diferentes Estados De Maduración/ Ramiro Antonio Bedoya Aguirre And Maria Elena Maldonado Celis**	**Evaluación De La Cristalización De Grasas Derivadas Del Aceite De Palma Como Agentes Aglutinantes En Sazonadores En Polvo Prensados/ Santiago Higuera Pedraza, Carlos Alberto Fuenmayor Bobadilla And Luis Felipe Gutiérrez Álvarez**	**Influence Of Oil Type In The Stability Of Pickering Emulsions From Cellulose Nanofibrils/ Jorge Velásquez-Cock, Angelica Serpa, Piedad Gañán, Catalina Gómez Hoyos, Lina Vélez, Daiver Jimenez, Natalia Correa-Hincapié, Manuel Romero-Sáez And Robin Zuluaga**
11:45	**Caracterización Funcional De Una Población De Segregantes De Tomate De Árbol (Solanum Betaceum)/ Iván Samaniego, Beatriz Brito, Javier Alvarez, Diana Camacho, Andrea Sotomayor, Pablo Viteri, Jorge Merino And William Viera**	**Análisis De Propiedades Texturales En Productos Elaborados Con Yuca/ Maria Ospina, Thierry Tran And Luis Becerra Lopez Lavalle**	**Valorization Of Cocoa Shells: Effect Of Two Different Chemical Treatment On Physical And Chemical Properties Of Cellulose Nanofibers/ Catalina Gómez Hoyos, Paulina Mazo Márquez, Angelica Serpa Guerra, Joege Velásquez-Cock, Lucas Penagos Veléz, Lina Veléz, Piedad Gañán And Robin Zuluaga**
12:00	**Intervention In Fermentation And Roasting Stages For The Mitigation Of Acrylamide And Hmf In Roasted Coffee/ Yeison Fernando Barrios-Rodriguez, Franco Pedreschi, Nelson Gutiérrez-Guzmán And María Salome Mariotti-Celis**	**Efecto Del Proceso De Secado Solar Sobre La Calidad Final Y Sensorial Del Cacao Cultivado En El Norte Del Tolima, Colombia/ Ivonne Ximena Ceron Salazar, Maria Cristina Garcia, Alfonso Cubillos, Martha Del Pilar Lopez, Kelly Pedroza And Edgar Mauricio Rico Sierra**	**Comparison Of Two Solid Liquid Extraction Methodologies To Extract Lycopene From Pink Guava (Psidium Guajava L.)/ Mariana Villegas Bedoya, Catalina Gómez Hoyos, Carlos Molina Ramrez, Angélica Serpa Guerra, Jorge Velásquez-Cock, Lina Veléz Acosta And Piedad Gañán**
12:00 - 2:00 Almuerzo			
2:00 - 4:30	**2:00 - 3:30 Ponencias orales**		
	S16	S17	S18
	Nuevos productos	Modelamiento, optimización y control de procesos	Alimentos funcionales
2:00	Chair 16	Chair 17	Chair 18

2:15	Desarrollo De Un Helado Sabor Limón Enriquecido En Omega 3 Proveniente Del Sacha Inchi (Plukenetia Volubilis L.)./ Ana María Montes Aristizábal, Steven Marín Bedoya And Ana María Chaux Gutierrez	Mathematical Sorption And Machine Learning Modeling For Predicting The Equilibrium Moisture Content Of Specialty Coffee Beans (Coffee Arabica L. Bourbon Rosado)/ Valeria Hurtado-Cortés, Gentil Andres Collazos-Escobar, Yeison Fernando Barrios-Rodríguez And Nelson Gutiérrez-Guzmán	Efecto Hepatoprotector De Mezcla De Cinco Plantas Medicinales Y Dos Vitaminas En Rattus Norvegicus Con Intoxicación Hepática/ Rubén Eduardo Cueva Mestanza
2:30	Sugar Beet Husks And Coconut Bagasse Fermentation With Azotobacter Vinilandii To Produce Polyhydroxybutyrate/ Gezira De Avila Montiel, Martha Cuenca Quicazán And Fredys Utria Guerrero	Estandarización De Parámetros De Análisis Para Evaluar El Perfil Aromático De Café Colombiano De Distintas Zonas Y Épocas De Cosecha, Usando De Nariz Electrónica Y Análisis Estadístico Multivariado/ Amanda Consuelo Díaz Moreno, Carlos Mario Zuluaga Dominguez And María Angélica Díaz Villamizar	Contenido Total De Polifenoles, Capacidad Antioxidante Y Acido Fitico En Galletas Con Adicion De Harinas De Quinua Y Cañihua Germinada./ Williams Esteward Castillo-Martinez, Luz María Paucar-Menacho And Cristina Martinez-Villaluenga
2:45	Aditivo Alimentario Obtenido De La Optimización De Nanopartículas Del Aceite Esencial De Chincho (Tagetes Elliptica) Por Box-Behnken/ Francis Cerron Mercado, Diana Nolazco Cama, Lena Tellez Monzon, Bettit Salvá Ruíz And Jose Angel Pérez Alvarez	Comportamiento Termico De Dos Variedades De Harina De Quinua Germinada/ Rosa Huaraca Aparco And Maria Del Carmen Delgado Laime	Mielato De Roble De Apis Mellifera Como Una Fuente Alternativa De Carbono A La Lactosa Y Su Potencial Prebiótico In Vitro Sobre La Viabilidad De Bacterias Acidolácticas/ Camila Bernal-Castro, Angel Camargo-Herrera, Carolina Gutiérrez-Cortes And Consuelo Díaz-Moreno
3:00	Standardization Of Parameters For Encapsulation Of Avocado Hass Oil By Complex Coacervation Method/ Salomé Dayana López, Luis Daniel Daza And Angélica Piedad Sandoval	Techno-Economic And Environmental Assessment For The Production Of Protein Hydrolysates From Rice Industry Waste: A Summary/ Yeimy Alejandra Rodriguez Restrepo, Cristina Maria Rocha, José António Teixeira And Carlos Eduardo Orrego Alzate	Fermentación De Glucosinolatos De Mashua (Tropaeolum Tuberosum) Por Una Seleccion De Bacterias/ Ana Aguilar-Galvez, Johana Lindo, Diego García-Ríos, Rosana Chirinos, Romina Pedreschi And David Campos

3:15	Desarrollo De Un Néctar Hipocalórico A Base De Uva Isabela (Vitis Labrusca L.), Sábila (Aloe Vera L.) Y Jarabe De Yacón (Smallanthu Ssonchifolius Poepp.), Con Propiedades Antioxidantes/ Amparo Pua, Genisberto Barreto, Nelson Berdugo And Brenda Morales	Determinación De Los Parámetros De Proceso Y Caracterización Del Puré De Gulupa (Passiflora Edulis Sims) Obtenida Por La Tecnología Flash Explosion/ Claudia Janett Arias Osorio, Misael Cortés Rodríguez, Pablo Emilio Rodríguez Fonseca And Fabrice Vaillant	Comportamiento De Bacterias Ácido Lácticas En Un Bio-Yogur Con Adición De Pulpa De Zanahoria Y Mielato De Roble De Apis Mellifera/ Angel David Camargo-Herrera, Camila Bernal-Castro, Carolina Gutiérrez-Cortés And Consuelo Díaz-Moreno
3:30	Espacio para posters y premiación		

	4:30 - 5:30 Foro virtual y cierre