



Curso Iberoamericano red Lacfun-CYTED:  
“Procesos y productos en la valorización y aprovechamiento de subproductos y recursos  
autóctonos”

22 Y 23 de octubre de 2018.

Universidad de La Sabana. Bogotá, Colombia.

HORA DE INICIO	TEMAS		EXPOSITORES	
	Sesión 1 Teoría	Sesión 2 Aplicaciones	Sesión 1 Teoría	Sesión 2 Aplicaciones
FECHA	22-oct	23-oct	22-oct	23-oct
8:00	INSCRIPCIONES			
8:30	Charla Introdutoria	Charla Cyted	Pilar Buera	
9:00	Residuos agroindustriales como fuentes de sustancias bioactivas y desarrollo de productos innovadores		<b>Julieta Gabilondo</b> Oportunidades para el aprovechamiento de residuos vegetales.	<b>Erik Rojas y Fabiano Freire-Costa</b> Aprovechamiento de suero lácteo para el desarrollo de productos innovadores
9:45	Fuentes naturales de origen regional. Oportunidades para el aprovechamiento de especies autóctonas subvaloradas.		<b>Mónica Nazareno</b> Bases para el aprovechamiento de cactáceas	<b>Aldo Fernández</b> Especies tropicales <b>Myriam Villarreal</b> Desarrollo tecnológico de equipos destinados a la producción de harinas de frutos provenientes de montes nativos
10:30	BREAK			
11:00	DSC/FTIR		<b>María Florencia Mazzobre</b>	<b>Patricio Santagapita</b>
12:00	REOLOGÍA/ sensorial		<b>Sergio Rozycki</b>	<b>Rafael Giménez</b>
13:00	ALMUERZO			
14:00	ADI		<b>Brenda Camacho</b>	<b>Liliana Alamilla</b>
14:45	Métodos de extracción y estabilización. Encapsulación		<b>Cecilia Abirached</b>	
15:45	BREAK			
16:15	Aprovechamiento de gomas regionales		<b>Luis Panizzolo y Fernando Ferreira</b>	<b>Franco Vasile</b>
17:00	BIODISP/BIOACC/ Proteínas y transporte de cationes		<b>Patricia Risso</b> <b>María Ximena Quintanilla</b>	<b>Paz Robert</b>
17:45	SALIDA			