



PROGRAMA

	Sala 1	Sala 2	Sala 3
7:30	Acreditaciones		
8:30	Acto de Apertura		
9:00	AREA 1: Nuevos desarrollos, procesos e investigaciones en: lácteos, cárnicos, panificados, cereales, frutas y hortalizas y aceites.		
10:30	Coffee Break		
11:00	AREA 1: Nuevos desarrollos, procesos e investigaciones en: lácteos, cárnicos, panificados, cereales, frutas y hortalizas y aceites.		
13:00	Almuerzo Libre		
14:30	AREA 1: Nuevos desarrollos, procesos e investigaciones en: lácteos, cárnicos, panificados, cereales, frutas y hortalizas y aceites.	Mesa Cyted: "Jornadas sobre Aprovechamiento de Subproductos Autóctonos para el Desarrollo de Alimentos Funcionales: interrelación investigación-producción y desarrollo"	Trabajos orales AREA 1
17:00	Coffee Break y Presentación de Posters		
17:30	AREA 1: Nuevos desarrollos, procesos e investigaciones en: lácteos, cárnicos, panificados, cereales, frutas y hortalizas y aceites.	Mesa Cyted: "Jornadas sobre Aprovechamiento de Subproductos Autóctonos para el Desarrollo de Alimentos Funcionales: interrelación investigación-producción y desarrollo"	Trabajos orales AREA 2 y 3
20:30	FIESTA CIIAL 2016		

Domingo 13 de noviembre - Sala 1

- 7:30 ACREDITACIONES**
- 8:30 Acto Apertura**
- 9:00 AREA 1: Nuevos desarrollos, procesos e investigaciones en: lácteos, cárnicos, panificados, cereales, frutas y hortalizas y aceites**
- 9:00 **"Cadena de Frío en alimentos refrigerados y congelados. Requerimientos, Problemas usuales y como evitarlos"**
Conferencista: Rodolfo Mascheroni (Argentina)
- 10:00 **"Frutas y hortalizas mínimamente procesadas: avances en tecnologías para su producción"**
Conferencista: Sofía Barrios (Uruguay)
- 10:30 Coffee Break**
- 11:00 **"Amaranto en la modulación de una alergia alimentaria"**
Conferencista: Cristina Añón (Argentina)
Moderadores: Elisa Saavedra y Adriana Gámbaro
- 11:45 **"Incorporación de ingredientes saludables en productos de cereales"**
Conferencista: Pablo Ribotta (Argentina)
Moderadores: Elisa Saavedra y Adriana Gámbaro
- 12:30 Presentación de 3 trabajos orales (AREA 1)**
Moderadores: Elisa Saavedra y Adriana Gámbaro
- 12:30 Trabajo 184 DESARROLLO DE PREMEZCLAS DE PRODUCTOS PARA CELIACOS UTILIZANDO HARINAS ALTERNATIVAS EXTRUDIDAS, Argentina
- 12:40 Trabajo 25 INFLUENCIA DEL TIEMPO DE SELLADO EN LA CALIDAD SENSORIAL DE CARNE COCIDA AL VACÍO, Uruguay
- 12:50 Trabajo 41 PROTEOLYSIS DURING RIPENING IN CHEDDAR CHEESE MADE USING AN ENZYMATIC EXTRACT FROM ASPERGILLUS NIGER AS COAGULANT, Argentina
- 13:00 Almuerzo (libre)**
- 14:30 AREA 1: Nuevos desarrollos, procesos e investigaciones en: lácteos, cárnicos, panificados, cereales, frutas y hortalizas y aceites**
- 14:30 **"Tecnología y Control de Calidad de Productos Lácteos Funcionales Innovadores"**
Conferencista: Sergio Rozycki (Argentina)
Moderadores: Alejandro Cattivelli y Tomás Lopez
- 15:30 **"Aplicaciones en alimentos de películas comestibles"**
Conferencista: Rodrigo Harispe (Uruguay)
Moderadores: Alejandro Cattivelli y Tomás Lopez
- 16:00 **"Estudio de terneza en carne vacuna envasada al vacío mediante elastografía por ondas de superficie"**
Conferencista: Rafael Piriz y Nicolás Benech (Uruguay)
Moderadores: Alejandro Cattivelli y Tomás Lopez
- 17:00 Coffee Break y Presentación de POSTERS**
- 17:30 **"Aprovechamiento de subproductos de la industria cítrica y potenciales aplicaciones"**
Conferencista: Dr. Eduardo Dellacasa (Uruguay)
Moderadores: Karinna Azeni e Iván Jachmanián
- 18:00 **"Superalimentos: concepção e desenvolvimento"**
Conferencista: Jorge Veira Costa (Brasil)
Moderadores: Karina Azeni e Iván Jachmanián
- 20:30 FIESTA CIIAL 2016**

CIIAL2016

2º CONGRESO IBEROAMERICANO DE

INGENIERÍA de los
Alimentos

Domingo 13 de noviembre - Sala 2

14:30 **Mesa Cyted: "Jornadas sobre Aprovechamiento de Subproductos Autóctonos para el Desarrollo de Alimentos Funcionales: interrelación investigación-producción y desarrollo".**

Moderadores: Pilar Buera y Luis Panizzolo

"Uso de residuos agroindustriales para la obtención de ingredientes con propiedades tecnofuncionales y bioactivas"

Conferencistas: Alejandra Medrano y Cecilia Abirached (Uruguay)

"Aprovechamiento de suero lácteo para la formulación de alimentos innovadores. Impacto del agregado de gomas en la apariencia y flavor"

Conferencista: Fabiano Freire Costa (Brasil)

"Efecto de los posos del café en la mejora de los suelos de cultivo"

Conferencista: José Ángel Rufián-Henares (España)

Descanso de 10 minutos

"Recuperación de compuestos bioactivos de residuos agroindustriales. Desafíos y oportunidades"

Conferencista: Pilar Buera y col. (Argentina)

"Encapsulación de bioactivos"

Conferencista: Paz Robert (Chile)

"Efecto de la adición de proteínas del lactosuero y la sustitución de goma guar por goma espina corona sobre cremas base para helados con contenido de colesterol reducido"

Conferencista: Patricia Rizzo (Argentina)

16.50 **Discusión**

17:00 **Coffee Break**

17:30 **"Aplicaciones de lactosuero para el desarrollo de productos lácteos funcionales"**

Conferencista: Sergio Rozycki (Argentina)

"Mejoramiento de la eficiencia productiva de las pymes queseras en Bolivia"

Conferencista: Erick Rojas (Bolivia)

Domingo 13 de noviembre - Sala 2



Domingo 13 de noviembre - Sala 3

14:30 Trabajos orales AREA 1

Moderadores: Elisa Saavedra y Analía Rodríguez

- | | | |
|-------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14:30 | Trabajo 297 | UVAS Y VINOS TANNAT DEL URUGUAY: AVANCES Y DESAFÍOS DE LOS ÚLTIMOS 25 AÑOS DE INVESTIGACIÓN |
| 14:40 | Trabajo 175 | EFFECTO DE AUREOBASIDIUM PULLULANS GM-R-22 PECTINOLÍTICO DURANTE EL AÑEJAMIENTO EN BOTELLA DE VINOS MALBEC ELABORADOS A BAJA TEMPERATURA |
| 14:50 | Trabajo 70 | VALORIZACIÓN DE MIELES DE URUGUAY Y ARGENTINA MEDIANTE SUS COMPONENTES VOLÁTILES. |
| 15:00 | Trabajo 53 | INFLUENCIA DEL AGREGADO DE CHÍA EN LOS PARÁMETROS FÍSICOS DE CALIDAD Y EN LA ACEPTABILIDAD DE CONSUMIDORES DE BIZCOCHUELOS LIBRES DE GLUTEN |
| 15:10 | Trabajo 301 | DESARROLLO Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE BIZCOCHOS ELABORADOS CON HARINA DE TRIGO Y DISTINTAS PROPORCIONES DE HARINA DE ARVEJA EXTRUDIDA |
| 15:20 | Trabajo 209 | PROPIEDADES TÉRMICAS DE GELATINA OBTIDA DE PESCADO E RETICULADA COM AGENTES QUÍMICOS |
| 15:30 | Trabajo 61 | CARACTERIZACIÓN BIOLÓGICA Y FISCOQUÍMICA DE HIDROLIZADOS DE AISLADOS DE PROTEÍNA DE QUÍNOA |
| 15:40 | Trabajo 112 | EFFECTO DE LA GOMA ESPINA CORONA SOBRE LA ESTRUCTURA Y PROPIEDADES FÍSICAS DE GELES ÁCIDOS DE CASEINATO |
| 15:50 | Trabajo 191 | PELICULAS COMESTIBLES DE PROTEÍNAS DE QUÍNOA/QUITOSANO MODULACIÓN DE SUS PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS Y MORFOLÓGICAS |
| 16:00 | Trabajo 278 | ESTUDO DA CONCENTRAÇÃO DE QUITOSANA NA FORMAÇÃO DE HIDROGÉIS |
| 16:10 | Trabajo 46 | SNACKS SALUDABLES ELABORADOS CON FRUTAS Y HORTALIZAS DESHIDRATADAS |
| 16:20 | Trabajo 48 | CONTENIDO DE ÉSTERES ETÍLICOS Y DE CERAS EN ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRAÍDOS DE ACEITUNAS DAÑADAS |
| 16:30 | Trabajo 291 | INFLUENCE OF ZEOLITE Y CONCENTRATION IN BARRIER PROPERTIES OF POLY(BUTYLENE ADIPATE-CO-TEREPHTHALATE) (PBAT) |
| 16:40 | Trabajo 120 | ESTUDO DA ESTABILIDADE DA LIPASE CANDIDA ANTARCTICA DO TIPO B (CAL B) IMOBILIZADA EM MCM-48 UTILIZANDO [C14MI]CL COMO DIRECCIONADOR DE ESTRUCTURA |
| 16:50 | Trabajo 103 | SIMULACIÓN DE UN DECANter CENTRÍFUGO |

17:00 Coffee Break

17:30 Trabajos orales AREA 2 y 3

Moderadores: Alejandro Cattivelli y Cecilia Abirached

- | | | |
|-------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17:30 | Trabajo 177 | EFFECTO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN CONVENCIONAL Y POR MICROONDAS EN UN NÉCTAR CON CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES, Colombia |
| 17:40 | Trabajo 76 | TRATAMIENTOS TÉRMICOS COMBINADOS QUE FAVORECEN LA PRODUCCIÓN DE UN POTENTE ANTIOXIDANTE EN ACEITE DE CANOLA, Argentina |
| 17:50 | Trabajo 29 | IMPACTO DE LA INCORPORACIÓN DE PROTEÍNAS LÁCTEAS TRATADAS POR ULTRASONIDO EN LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS DE DISPERSIONES COLOIDALES, Argentina |
| 18:00 | Trabajo 99 | RAÍCES DE AHIPA (PACHYRHIZUS AHIPA) COMO FUENTE POTENCIAL DE PIGMENTOS ANTIOCIÁNICOS, Argentina |
| 18:10 | Trabajo 239 | EFFECTO DE LA ADICIÓN DE EXTRACTO DE PROPOLEO SOBRE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE UNA CERVEZA ARTESANAL, Chile |

Sala 1	Sala 2	Sala 3
--------	--------	--------

8:00	Acreditaciones		
8:30	ÁREA 2: Nuevas tecnologías para aplicaciones e innovaciones en el procesamiento de alimentos: fluidos supercríticos, altas presiones, irradiación y otras.	Mesa Redonda: Tecnología de procesamiento de alimentos y salud	
10:30	Coffee Break		
11:00	ÁREA 2: Nuevas tecnologías para aplicaciones e innovaciones en el procesamiento de alimentos: fluidos supercríticos, altas presiones, irradiación y otras.	Taller: Los fluidos supercríticos y los nuevos retos en la industria de alimentos	Trabajos orales ÁREAS 1, 2 y 3
13:00	Almuerzo Libre		
14:30	ÁREA 3: Alimentos funcionales: una oportunidad para la innovación, investigación y sostenibilidad de la industria agroalimentaria	Taller: Tecnología de cereales y panificados	Trabajos orales ÁREAS 1, 2 y 3
17:00	Coffee Break y Presentación de Posters		
17:30	ÁREA 3: Alimentos funcionales: una oportunidad para la innovación, investigación y sostenibilidad de la industria agroalimentaria		
19:00	Entrega de premios y Clausura del CIIAL 2016		



Lunes 14 de noviembre - Sala 1

- 8:00 Acreditaciones**
- 8:30 AREA 2: Nuevas tecnologías para aplicaciones e innovaciones en el procesamiento de alimentos: fluidos supercríticos, altas presiones, irradiación y otras.**
- 8:30 **"Procesos verdes y sostenibilidad. Procesos basados en el empleo de Fluidos Comprimidos para la extracción de compuestos de alto valor añadido a partir de fuentes naturales"**
Conferencista: Elena Ibañez (España) Moderadores: Ignacio Vieitez y José Vladimir de Oliveira
- 9:30 **"Procesamiento de subproductos de la industria alimentaria en altas presiones"**
Conferencista: Julián Martínez (Brasil) Moderadores: Ignacio Vieitez y José Vladimir de Oliveira
- 10:00 **"Congelación de emulsiones con proteínas de soja. Estabilidad y crioprotección"**
Conferencista: Jorge Wagner (Argentina) Moderadores: Ignacio Vieitez y José Vladimir de Oliveira
- 10:30 Coffee Break**
- 11:00 **"La cocción a vacío y usos, aplicaciones y perspectivas"**
Conferencista: Javier Martínez Monzó (España) Moderadores: Cecilia Abirached y Luis Panizzolo
- 11:45 **"Encapsulación de aceite de pescado por secado por atomización libre de agua como alternativa al método convencional"**
Conferencista: Paz Soledad Robert Canales (Chile) Moderadores: Cecilia Abirached y Luis Panizzolo
- 12:30 Presentación de trabajos orales (AREA 2)**
Moderadores: Cecilia Abirached y Luis Panizzolo
- 12:30 Trabajo 183 POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS SUPERCÁRITICOS DE DIFERENTES HIERBAS, Uruguay
- 12:40 Trabajo 114 OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE EXTRACCIÓN SUPERCÁRITICA DE LOS POLIFENOLES DE LA VAINA DE TARA (CAESALPINIA SPINOSA), Chile
- 12:50 Trabajo 300 EVALUACIÓN DEL MÉTODO DE ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS EN EL TRATAMIENTO DE LECHE HUMANA DONADA, Uruguay
- 13:00 Almuerzo (libre)**
- 14:30 AREA 3: Alimentos funcionales: una oportunidad para la innovación, investigación y sostenibilidad de la industria agroalimentaria.**
- 14:30 **"Rol de la alimentación en el síndrome metabólico: atacemos la epidemia en la niñez"**
Conferencista: Alejandro Gugliucci (Estados Unidos) Moderadores: Alejandra Medrano y Cristina Añón
- 15:10 **"Obtención de alimentos funcionales a partir de residuos alimentarios: Revalorización de la borra del café"**
Conferencista: José Ángel Rufán Henares (España) Moderadores: Alejandra Medrano y Cristina Añón
- 15:50 **"Innovación, sostenibilidad y alimentos para enfermedades crónicas"**
Conferencista: Dolores del Castillo (España) Moderadores: Alejandra Medrano y Cristina Añón
- 16:30 **"Microencapsulação, atividade in vitro, in vivo e em óleos e gorduras de antioxidantes extraídos da casca de noz-pecã"**
Conferencista: Jane Mara Block (Brasil) Moderadores: Alejandra Medrano y Cristina Añón
- 17:00 Coffee Break y Presentación de POSTERS**
- 17:30 Presentación de 3 trabajos orales (AREA 3)**
- 17:30 Trabajo 217 DIGESTIÓN GASTROINTESTINAL SIMULADA Y BIODISTRIBUCIÓN DE HIDROLIZADOS ENZIMÁTICOS ANTIOXIDANTES DE ALFA-LACTOALBÚMINA, Uruguay
- 17:40 Trabajo 81 LA DOBLE FUNCIONALIDAD DE LOS CAROTENOS (AROMA/SABOR Y NUTRIENTES) EN LA COMPOSICIÓN DE DIFERENTES FRUTAS, Uruguay
- 17:50 Trabajo 63 PÉPTIDOS DE AMARANTO COMO INHIBIDORES DE LA OXIDACIÓN DE LIPOPROTEÍNAS DE BAJA DENSIDAD (LDL)., Argentina
- Moderadores: Alejandra Medrano e Ignacio Vieitez
- 18:00 **"Alimentos, Salud y Alimentómica: Una Nueva Trilogía en la Era Postgenómica"**
Conferencista: Alejandro Cifuentes (España) Moderadores: Alejandra Medrano e Ignacio Vieitez
- 19:00 ENTREGA DE PREMIOS y DISTINCIONES**
- 19:30 CLAUSURA DEL CONGRESO**

CIIAL2016

2º CONGRESO IBEROAMERICANO DE

INGENIERÍA de los Alimentos

Lunes 14 de noviembre - Sala 2

- 8:30 **Mesa Redonda: Tecnología de procesamiento de alimentos y salud**
 Moderadores: Adriana Gámbaro y Patricia Lema
"De la caza al snack: evolución de la alimentación humana"
Adriana Gámbaro (Uruguay)
"Estratégias para a promoção da alimentação saudável no Brasil"
Jane Mara Block (Brasil)
"Reducción del índice glicémico de alimentos y bebidas como estrategia para reducir el riesgo de la diabetes tipo 2"
Dolores del Castillo (España)
"Nueva normativa Chilena de etiquetado nutricional: oportunidades y desafíos para la innovación en alimentos más saludables"
Paulo Díaz Calderón (Chile)
- 10:30 **Coffee Break**
- 11:00 **Taller: Los fluidos supercríticos y los nuevos retos en la industria de alimentos**
 Moderadores: Iván Jachmanían e Ignacio Vieitez
"Introducción a los fluidos supercríticos"
Conferencista: Iván Jachmanían (Uruguay)
"Intensificación de procesos de extracción supercrítica con ultrasonido"
Conferencista: Julián Martínez (Brasil)
"Panorama actual de la formación de partículas. Profundizar sobre la formación de micropartículas de colorantes para la industria de alimentos"
Conferencista: Facundo Mattea (Argentina)
"Síntesis enzimática de biopolímeros en fluidos comprimidos"
Conferencista: José Vladimir de Oliveira (Brasil)
"Nuevas estrategias de integración de procesos y biorefinería"
Conferencista: Elena Ibañez Ezequiel (España)
- 13:00 **Almuerzo (libre)**
- 14:30 **Taller: Tecnología de cereales y panificados**
 Moderadores: Martín Brusa y Karinna Azeni
"Un ingrediente único: la harina de trigo"
Conferencista: Daniel Vázquez (Uruguay)
"Otros cereales y pseudocereales. Aplicación en la industria Panaria"
Conferencista: Iliá Durán y Q. F. Virginia Gilardi
"Industrialización de panificados: Utilización del frío en la elaboración de pan"
Conferencista: Pablo Ribotta (Argentina)
"Masas fermentadas ultracongeladas: aspectos del proceso y reformulación de productos para una dieta más saludable"
Conferencista: Martín Brusa (Uruguay)
- 17:00 **Coffee Break y Presentación de POSTERS**
- 17:30 **Presentación de trabajos orales (AREA 1)**
 Moderadores: Elisa Saavedra y Analía Rodríguez.
- 17:30 Trabajo 100 INTERACTIONS BETWEEN SORBITAN MONOSTEARATE AND CANDELILLA WAX IN A SOYBEAN OIL BASED ORGANOGEL SYSTEM FOR SATURATED AND TRANS FAT REPLACEMENT, Brasil
- 17:40 Trabajo 20 EFECTO DE LA INTERESTERIFICACIÓN ENZIMÁTICA SOBRE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS DE MEZCLAS ACEITE DE SALVADO DE ARROZ/ACEITE DE SALVADO DE ARROZ COMPLETAMENTE HIDROGENADO, Uruguay
- 17:50 Trabajo 296 REVALORIZACIÓN DEL SALVADO DE ARROZ A TRAVÉS DE LA OBTENCIÓN DE EXTRACTOS BIOACTIVOS Y FIBRA ANTIOXIDANTE FUENTE FIBRA, Uruguay

Lunes 14 de noviembre - Sala 3

11:00 Trabajos orales AREAS 2 y 3

Moderadores: Karinna Azeni y Alejandro Cattivelli

- | | | |
|-------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11:00 | Trabajo 275 | HIDRÓLISE DA BIOMASSA DO DENDÊ EM ALTA TEMPERATURA E PRESSÃO (CO ₂) VISANDO A PRODUÇÃO DE AÇÚCARES, Brasil |
| 11:10 | Trabajo 178 | EVALUACIÓN DE UN BIORECUBRIMIENTO COMESTIBLE APLICADO A UNA FRUTA TROPICAL MINIMAMENTE PROCESADA, Colombia |
| 11:20 | Trabajo 106 | VIABILIDADE DE PROBIÓTICOS EM BEBIDAS LÁCTEAS: INFLUENCIA DA ADIÇÃO DE GALACTO-OLIGOSSACÁRIDEOS OBTIDOS ATRAVÉS DE SÍNTESE ENZIMÁTICA, Brasil |
| 11:30 | Trabajo 152 | ESTUDIO DEL PROCESO DE SECADO SPRAY PARA OBTENER KEFIR EN POLVO, Argentina |
| 11:40 | Trabajo 224 | BEVERAGE LIGHTLY CARBONATED WITH LEMONGRASS, Brasil |
| 11:50 | Trabajo 257 | EXTRACCIÓN DE ANTIOCIANINAS DE LA CÁSCARA DEL ALGARROBO MORADO (PROSOPIS NIGRA GRISEB.) Y SU MICROENCAPSULACIÓN PARA PIGMENTACIÓN DE YOGUR NATURAL, Chile |
| 12:00 | Trabajo 215 | INVESTIGATION OF ANTIOXIDANT POTENTIAL OF CHLOROPHYLL FRACTION OF CYANOBACTERIA PHORMIDIUM AUTUMNALE, Brasil |
| 12:10 | Trabajo 33 | CARACTERIZACIÓN DE EMULSIONES ÁCIDAS FORMULADAS CON POLISACÁRIDOS DE CÁSCARA DE SOJA. COMPARACIÓN CON PECTINAS COMERCIALES, Argentina |
| 12:20 | Trabajo 54 | OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCION DE BEBIDAS A BASE DE EXTRACTO DE HIERBAS INCORPORANDO SEPARACION POR MEMBRANAS, Argentina |
| 12:30 | Trabajo 163 | ANÁLISIS DEL EFECTO DE ALIMENTOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS EN EL MODELO DE DROSOPHILA MELANOGASTER, Argentina |

14:30 Trabajos orales AREAS 1, 2 y 3

Moderadores: Analia Rodríguez y Elisa Saavedra

- | | | |
|-------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14:30 | Trabajo 62 | ESTUDIO DEL EFECTO DE UN GALACTOMANANO AUTÓCTONO: LA GOMA ESPINA CORONA, SOBRE LA ESTRUCTURA DE GELES |
| 14:40 | Trabajo 15 | SELECCIÓN DE LEVADURAS NATIVAS NO-SACCHAROMYCES PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZAS DE ALTA CALIDAD |
| 14:50 | Trabajo 233 | EFECTO DE LAS CONDICIONES DEL PROCESO DE COCCIÓN, SOBRE EL RENDIMIENTO, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, CONTENIDO DE POLIFENOLES TOTALES Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE |
| 15:00 | Trabajo 58 | INCORPORACIÓN DE NANOCELULOSA BACTERIANA EN SALCHICHAS FORMULADAS CON ACEITE VEGETAL |
| 15:10 | Trabajo 108 | ESTUDIO DE LA AGREGACIÓN ÁCIDA DE AISLADOS NATIVOS PROTEICOS DE SOJA POR DISEÑO EXPERIMENTAL |
| 15:20 | Trabajo 172 | MODELADO DE LA ACUMULACIÓN DE AGUA EN HORNOS MICROONDAS |
| 15:30 | Trabajo 167 | EFECTO DE LA APLICACIÓN DE ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS Y SECADO SPRAY SOBRE LA CALIDAD DEL CALOSTRO BOVINO |
| 15:40 | Trabajo 176 | MICROENCAPSULACIÓN DE PULPA DE MANGO (MANGIFERA INDICA L.) VARIEDAD "HILAZA" POR EL MÉTODO DE SECADO POR ASPERSIÓN (SPRAY DRYING) |
| 15:50 | Trabajo 171 | DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS PARTICULADOS EMPLEANDO MICROONDAS: ESTUDIO NUMÉRICO DE UN SISTEMA CONTINUO TIPO CINTA |
| 16:00 | Trabajo 131 | PERFORMANCE AND CHARACTERIZATION OF COMMERCIAL NANOFILTRATION AND REVERSE OSMOSIS MEMBRANES SUBMITTED TO SUBCRITICAL AND SUPERCRITICAL CO ₂ |
| 16:10 | Trabajo 6 | EFEITO DA TEMPERATURA DE EXTRUSÃO NO DESENVOLVIMENTO DE SNACKS ADICIONADOS DE SPIRULINA |
| 16:20 | Trabajo 154 | FERMENTACIÓN EN SUSTRATO SÓLIDO DE LA BORRA DE CAFÉ: UNA ALTERNATIVA PARA LA EXTRACCIÓN DE POLIFENOLES DE UN RESIDUO AGROINDUSTRIAL |
| 16:30 | Trabajo 216 | MICROENCAPSULACIÓN DE ACEITE DE COCO SIN REFINAR MEDIANTE SECADO POR ASPERSIÓN |
| 16:40 | Trabajo 204 | MICROENCAPSULACIÓN DE BETALAINAS A PARTIR DE JUGO DE BETARRAGA (BETA VULGARIS L.) PARA SER UTILIZADO COMO PIGMENTO NATURAL |
| 16:50 | Trabajo 86 | EFECTO DE LA HOMOGENEIZACIÓN Y ADICIÓN DE SAL EN LOS PARÁMETROS REOLÓGICOS Y SENSORIALES DE QUESO BLANCO FUNCIONAL DE LECHE OVINA CON FIBRA DIETARIA |