



Chile
en marcha



PROGRAMA SEMINARIO

Título: Seminario internacional **“Tendencias y desafíos para la industria de alimentos: obtención de ingredientes naturales y su estabilización mediante microencapsulación”**

Fecha: jueves 17 de octubre de 2019

Horario: 09:00 y 13:00 horas

Lugar: auditorio de INIA La Platina, ubicado en Av. Santa Rosa 11.610, comuna de La Pintana, Santiago

Seminario realizado en el marco de los Proyectos CONICYT- PAI I7817020005 y el Proyecto Polo Territorial -FIA PYT 2017-0488.

Programa

09.00 a 9.30 AM	Inscripciones
09.30 a 09.40 AM	Palabras de Bienvenida Dirección Regional INIA La Platina
09.40 – 10.10 AM	Transforma Alimentos: desafíos y oportunidades para el desarrollo de ingredientes y aditivos en Chile. Francisco Rossier Ph.D. Director de Innovación Transforma Alimentos
10.10 - 10.50 AM	Microencapsulación mediante métodos combinados para la obtención de ingredientes y su evaluación en matrices alimentarias. Dra. Izabela Dutra Alvim, Investigadora Instituto de Tecnología de Alimentos (ITAL), Campinas, Brasil
10.50 - 11.20 AM	Coffee Break
11.20 a 11.45 AM	Aplicación de tecnología de membranas en el fraccionamiento y/o concentración de compuestos de interés para la industria de alimentos. Dra. Carolina Astudillo, Académica Escuela de Alimentos PUCV
11.45 a 12.15 AM	Ingredientes colorantes microencapsulados, aplicación en matrices alimentarias y bioaccesibilidad. Dra. Cristina Vergara, Investigadora – INIA La Platina
12.15 -12.40 AM	Muestra y degustación de productos con ingredientes naturales y microencapsulados

Cupos limitados

Inscripciones en el siguiente link: <https://n9.cl/l4j9> y consulta al e-mail cristina.vergara@inia.cl