



## PROGRAMA WEBINAR

### Papas de pulpa de color: Potencial y desafíos como materia prima para colorantes y antioxidantes Jueves 24 de septiembre de 2020

*Moderador: Bruno Defilippi, PhD, Líder del Grupo de Especialidad de INIA Tecnología de los Alimentos*

09:30-09:40	<b>Palabras de bienvenida</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- FIA</li><li>- INIA</li></ul>
09:45-10:00	<b>Charla 1:</b> Potencial y desafíos de papas de pulpa de color como materia prima para ingredientes para la industria de alimentos. María Teresa Pino, PhD. Coordinadora del proyecto (INIA)
10:00-10:15	<b>Charla 2:</b> Encapsulación de antocianinas de papa y su estabilidad durante digestión simulada con fines nutricionales. Cristina Vergara. Ingeniero en Alimentos, Dra. (INIA)
10:15-10:30	<b>Charla 3:</b> Desafíos y alcances de la separación del almidón y color de la papa mediante tecnologías de membranas. Carolina Astudillo Ing.Civ.Bioq. Dra. Escuela de Alimentos de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.
10:30-10.45	<b>Charla 4:</b> Red CeTA, El desafío de disponibilizar tecnologías en forma articulada. Lorena Pacheco. Encargada de vinculación y Desarrollo del CeTA.
10.45-11.00	<b>Charla 5:</b> Innovación y Colaboración para mejorar la Logística de los Alimentos. Graciela Urrutia, Gerente de Transforma Alimentos.
11.00-11.15	<b>Ronda de preguntas y conclusiones.</b>
<i>Este Webinar se desarrolla en el marco del proyecto Polo territorial para el desarrollo de colorantes y antioxidantes de alto valor para la industria de alimentos a partir de materias primas altamente dedicadas y producidas en la zona centro sur de Chile (PYT2017-0488). Esta iniciativa cuenta con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria en marco del Convenio con FIE.</i>	

