



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 | Palabras de bienvenida <ul style="list-style-type: none">- FIA- INIA |
| 09:45-10:00 | Charla 1: 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 | Charla 2: 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 | Charla 3: 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 | Charla 4: Red CeTA, El desafío de disponibilizar tecnologías en forma articulada. Lorena Pacheco. Encargada de vinculación y Desarrollo del CeTA. |
| 10.45-11.00 | Charla 5: Innovación y Colaboración para mejorar la Logística de los Alimentos. Graciela Urrutia, Gerente de Transforma Alimentos. |
| 11.00-11.15 | Ronda de preguntas y conclusiones. |
| <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> | |

