

**UNIVERSIDAD DE
PAMPLONA**



**III CONGRESO INTERNACIONAL
AGROALIMENTARIO**

**Innovación, Seguridad y Tendencias
Alimentarias**

2015

4 al 6 de Noviembre
Cúcuta - Norte de Santander



UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

FACULTAD DE INGENIERIAS Y ARQUITECTURA

DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

INGENIERIA DE ALIMENTOS

ESPECIALIZACION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

INDICE

Mensaje de Bienvenida	03
Comité	04
Información General	06
Invitados Internacionales	07
Invitados Nacionales	07
Agradecimiento	09
Programación Congreso	10
Trabajos Modalidad Poster	13




III CONGRESO INTERNACIONAL
AGROALIMENTARIO

Alimentaria
Innovación, Seguridad y Tendencias

2015

4 al 6 de Noviembre
Cúcuta - Norte de Santander



MENSAJE DE BIENVENIDA

El Departamento de Alimentos de la Facultad de Ingenierías y Arquitectura de las Universidad de Pamplona anuncia la realización del **III CONGRESO INTERNACIONAL AGROALIMENTARIO**, encuentro científico que tendrá lugar en la ciudad de Cúcuta, Norte de Santander, Colombia, del 4 al 6 de noviembre de 2015 en el Hotel Tonchalá.

La temática central de esta nueva edición del congreso es: **INNOVACION, SEGURIDAD Y TENDENCIAS ALIMENTARIAS**.

Este evento ofrece la oportunidad de compartir tendencias, experiencias y debates en la ciencia y tecnología de alimentos. Es el escenario propicio para establecer contactos y compartir con académicos, investigadores e industriales de distintos lugares de Colombia y de España, Estados Unidos, México, Ecuador, Venezuela.

En nombre del comité organizador del evento y de todos nuestros patrocinadores, damos la mas cordial bienvenida a todos los amigos que respondieron a esta invitación. Estamos seguros que este evento se convertirá en un foro de encuentro, comunicación y discusión que propiciará una actualización de conocimiento y una mejor integración entre investigadores, académicos, industriales, técnicos y consumidores de Colombia y América Latina.

Esperamos que todo se conjugue en un evento exitoso y en la satisfacción de todos los participantes.



COMITÉ ORGANIZADOR

Comité de Honor

Elio Daniel Serrano Velasco
Rector

Oscar Augusto Fiallo Soto
Vicerrector Académico

Daniel Salvador Duran Osorio
Vicerrector de Investigaciones

William Mauricio Rojas Contreras
Decano Facultad de Ingenierías y Arquitectura


Henry Morales Ocampo
Director Departamento de Alimentos

Comité Organizador

MSc. Lida Yaneth Maldonado Mateus
Presidenta del congreso

Comité Financiero

- MSc. Maghdriel Cecilia Portilla
- MSc. Luz Alba Caballero Pérez
- MSc. Oscar Fiallo Soto
- Ing. Maria Lucila Monroy




Comité de Logística

- Ing. Cesar Vega Romero
- Esp. Yohana Maldonado Obando
- MSc. Henry Morales Ocampo
- Esp. Magda María Ayala Mendoza
- Esp. Carolina Pabón Mora
- MSc. Thayra Rocio Moreno Trujillo

Comité Científico

- PhD. Yanine Trujillo Navarro
- MSc. Mariela Hernández Ordoñez
- PhD. Daniel Duran Osorio
- PhD. Victor Manuel Gelvez Ordoñez



INFORMACION GENERAL

Lugar:

Hotel Tonchalá, Cúcuta, Norte de Santander

Institución organizadora

Departamento de Alimentos

Facultad de Ingenierías y Arquitectura

Universidad de Pamplona

Apoya

Vicerrectoría de Investigaciones

Universidad de Pamplona

Fecha:

4 al 6 de Noviembre de 2015.

Idioma:

Idioma oficial es el Español.



INVITADOS INTERNACIONALES

Ph.D. MARTHA LUCIA ARENAS OCAMPO	Instituto Politécnico Nacional, México.
Ph.D. WILFIDO JOSE BRIÑEZ ZAMBRANO	Universidad del Zulia, Venezuela
Ph.D. IGNACIO ANGOS ITURGAIZ	Universidad Técnica de Ambato, Ecuador.
MCS. MILTON JAVIER MONTAÑEZ CACERES	Schnebly Redlands Winery Inc. Estados Unidos
Ph.D. RENE TEJEDOR ARIAS	Universidad de la Habana, Cuba.

INVITADOS INTERNACIONALES

MsC. LUZ STELLA VANEGAS	Tecnas S.A.S
Ph.D. MARTHA PATRICIA TARAZONA DIAZ	Universidad Jorge Tadeo Lozano
Ph.D. DANIEL DURAN OSORIO	Universidad de Pamplona
Ph.D. MARTHA TRINIDAD ARIAS PEÑARANDA	Universidad de Pamplona
Ph.D. HEBERT GONZALO RIVERA	Universidad Militar Nueva Granada
Ph.D. GERARDO GONZALEZ MARTINEZ	Alpina
MsC. DORA ILDA AYA BAQUERO	FAO
Ing. MARTHA BARRERA HERNANDEZ	Instituto Superior de Educación Rural, I.S.E.R.
Ph.D. GILBERTO HERRERA ROJAS	Universidad Nacional de Colombia

MsC. LIDA YANETH MALDONADO MATEUS Universidad de Pamplona

Ph.D. YANINE TRUJILLO NAVARRO Universidad de Pamplona

ESP. MARTHA MALDONADO MATEUS Secretaria de Salud,
Pamplona

MsC. LILIANA ROJAS CONTRERAS Universidad de Pamplona

JAIRO CASTRILLÓN M. Universidad de Pamplona

ERIKA FONSECA Z.

MARÍA HERRERA

Ph.D. FANNY CONSUELO HERRERA ARIAS Universidad de Pamplona

Ph.D. RAQUEL AMANDA VILLAMIZAR G. Universidad de Pamplona

MsC. RAFAEL E. GONZÁLEZ C.

LUCAS FERNANDO QUINTANA

Ing. ALEXANDER ARRIETA Universidad de Pamplona

MsC. LUCY STELLA VANEGAS

Ph.D. MARTHA PATRICIA TABAZONA DIAZ

Ph.D. DANIEL DURAN OSORIO

Ph.D. MARTHA TRINIDAD ARIAS PEÑARANDA

Ph.D. HERBERT GONZALO RIVERA

Ph.D. GERARDO GONZALEZ MARTINEZ

MsC. DORA ILDA AYA BAQUERO

Ing. MARTHA BARRERA HERNANDEZ

Ph.D. GILBERTO HERRERA ROSAS

Agradecimiento

PATROCINADORES DEL EVENTO



ASCAVI
LTDA
Asesoramiento y Comercialización para el Agricultor
de la Rioja



Tecnas
Socios en su progreso



CAMARA DE COMERCIO
PAMPLONA





PROGRAMACION CONGRESO

MIERCOLES 4 DE NOVIEMBRE DE 2015

Tarde

2:00 P.m. - 5: 00 P.m Entrega de Material

5: 00 P.m. Inauguración

JUEVES 5 DE NOVIEMBRE DE 2015

Mañana

8: 00 - 8: Saludo de Bienvenida.

30 A.m.

8: 30 -

8 :50 A.m. "Compuestos bioactivos de la sandía para obtener un alimento funcional ", Ph.D. MARTHA PATRICIA TARAZONA DIAZ (Colombia).

8: 50 - 9 : Estrategias de Internacionalización Universidad de Pamplona -
30 A.m. Instituto Politécnico Nacional (Mexico) Ph.D. MARTHA LUCIA ARENAS OCAMPO.

9:30 - 9: Desarrollo de una emulsión tipo mayonesa a partir de Iota -
50 A.m. Carragenina y leche de almendras (Prunus amygdalus l). JAIRO CASTRILLÓN M.

9: 50 - 10: Receso/ Visita Exposición comercial/ poster
05 A.m.

10 : 05 - Concepto de etiquetado limpio y alimentos funcionales: tenden-
10: 45 A.m. cias del mundo y aplicaciones al mercado colombiano. MsC. LUZ STELLA VANEGAS (Colombia).

10: 45 - 11: Importancia de los sistemas de clasificación y tipificación de
05 A.m. ovinos. Ph.D. DANIEL DURAN OSORIO (Colombia).

11: 05 - 11: Efecto de la aplicación de luz ultravioleta para la maduración de
25 A.m. carne de res (Chata en posta) sobre la fuerza al corte. ERIKA FONSECA Z.

11:25 - 12 : Preguntas
00 M

12 : 00 M - Almuerzo libre/ Visita de Poster
2:00 P.m.

Tarde

- 2:00 - 2:20 P.m. Microalgas para la industria alimentaria, Ph.D. **MARTHA TRINIDAD ARIAS PEÑARANDA** (Colombia).
- 2:20 - 3:00 P.m. Fructanos e inulinas, estructura, función y su papel en la salud humana. Ph.D. **MARTHA LUCIA ARENAS OCAMPO** (México).
- 3:00 - 3:20 P.m. Evaluación del almidón de papa como floculante para el tratamiento de aguas residuales domésticas. **MARÍA HERRERA**.
- 3:20 - 3:35 P.m. Receso/ Visita Exposición comercial/ poster
- 3:35 - 3:55 P.m. Controversias científicas e incidencias reales del cambio climático en el movimiento errático tipo wiener de precipitaciones y caudales medios en ríos de montaña y sus consecuencias en la inseguridad alimentaria: caso del río fonce. Ph.D. **HEBERT GONZALO RIVERA** (Colombia).
- 3:55 - 4:35 P.m. Actualidad en la evaluación de riesgos para el control de la inocuidad de los alimentos. Ph.D. **RENE TEJEDOR ARIAS** (Cuba).
- 4:35 - 5:05 P.m. Altas Presiones: Nuevas tecnologías para la conservación de alimentos líquidos. Ph.D. **WILFIDO JOSE BRÍÑEZ ZAMBRANO** (Venezuela).
- 5:05 - 5:25 P.m. Expectativas de la norma ISO 9001:2015 MSc. **LIDA YANETH MALDONADO MATEUS** (Colombia).
- 5:25 - 5:45 P.m. Perfiles de pcr-rflp en staphylococcus aureus meticilina-resistentes aislados a partir de queso fresco artesanal. Ph.D. **FANNY CONSUELO HERRERA**.
- 5:45 - 6:00 P.m. Preguntas

VIERNES 6 DE NOVIERNES DE 2015

Mañana

- 8:00 - 8:40 A.m. Complejidad del sistema alimentario y desarrollo de productos innovadores. Ph.D. **GERARDO GONZALEZ MARTINEZ** (Colombia).
- 8:40 - 9:00 A.m. Uso de Nanopartículas de Plata en el Control de Microorganismos Patógenos presentes en Alimentos. Ph.D. **RAQUEL VILLAMIZAR G**.
- 9:00 - 9:30 A.m. Dieta sostenible, **DORA ILDA AYA BAQUERO** (Colombia).

- 9: 30 - 9 : 50 **Receso/ Visita Exposición comercial/ poster**
A.m.
- 9:55 - 10: 15 **Características funcionales de los ácidos grasos omega 3 y 6 en queso semimadurado de leche de cabra. MARTHA BARRERA HERNANDEZ (Colombia).**
A.m.
- 10: 15 - 10: 55 **"Altas presiones hidrostáticas. Aplicación de la tecnología hpp en la industria alimentaria. Fundamentos, equipamiento y costes." Ph.D. IGNACIO ANGOS ITURGAIZ (Ecuador)**
A.m.
- 10: 55 - 11: 15 **Necesidad de cambios en la producción-transformación y consumo de alimentos : Ph.D. GILBERTO HERRERA ROJAS (Colombia)**
A.m.
- 11: 15 - 11: 40 **Desarrollo y validación de un modelo matemático para describir el crecimiento de Lactobacillus acidophilus microencapsulado en un sistema binario compuesto por goma gelana. RAFAEL E. GONZÁLEZ C.**
P.m.
- 11:40 - 12 : 00 **Preguntas**
M
- 12 : 00 M - 2:00 **Almuerzo libre/ Visita de Poster**
P.m

Tarde

- 2: 00 - 2: 20 **Los sentidos: una inmersión de sensaciones y un paso hacia el éxito de la industria agroalimentaria. Ph.D. YANINE TRUJILLO NAVARRO (Colombia).**
P.m.
- 2:20 - 3: 00 **Oportunidades en la Producción de Vinos Tropicales. MILTON JAVIER MONTAÑEZ CACERES (Estados Unidos)**
P.m.
- 3: 00 - 3 : 20 **Perfil sensorial del Clon de cacao (Theobroma cacao L.) CCN51 (primera cosecha de 2015). LUCAS FERNANDO QUINTANA**
P.m
- 3: 20 - 3: 35 **Receso/ Visita Exposición comercial/ poster**
P.m.
- 3: 35 - 3: 55 **La seguridad alimentaria en pamplona, N DE S. ESP. MARTHA MALDONADO MATEUS (Colombia).**
P.m.
- 3: 55 - 4: 15 **Calidad microbiológica del arroz producido en el Norte de Santander. OLGA LILIANA ROJAS CONTRERAS**
P.m.
- 4: 15 - 5: 00 **Preguntas**
P.m.
- 5: 00 - 5: 30 **Premiación de poster**
P.m.
- 5: 30 - 6:00 **Clausura**
P.m.



TRABAJOS MODALIDAD POSTER

TEMATICA: TENDENCIAS ALIMENTARIAS

01 MANGO (TOMMY ATKINS) MÍNIMAMENTE PROCESADO, TORRES F ADALUZ

02 EXTRACCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LA PECTINA OBTENIDA A PARTIR DE LA CÁSCARA DE LIMÓN TAHITI (*Citrus x latifolia*) EN DOS ESTADOS DE MADURACIÓN, Púa, A., Barreto, G., Vallejo, D., Ariza, C.

03 EFECTO DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DEL ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO (*Mintostachys mollis* G) EN UN PRODUCTO CÁRNICO TIPO SALCHICHA, Granados C. Clemente1, Torrenegra A. Miladys E.1, Arrieta L. Alex I.1; Jaramillo Oscar1; Mendoza Sandra1

04 ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN DE SUERO COSTEÑO CON ADICIÓN, Granados C. Clemente1*, Camacho V. Ángel2*, Corrales F. María3*.

05 CARACTERIZACIÓN DE UNA SALCHICHA POTENCIALMENTE FUNCIONAL DE ATÚN (*Katsuwonus pelamis*) CON ACEITE DE OLIVA, Lorenzo, Fuentes (1)*, Manuel Roca (1), Víctor M. Gélvez (2)

06 CONFORMACIÓN DE UN PANEL DE JUECES EN ENTRENAMIENTO PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LICORES DE CACAO OBTENIDOS DE DIFERENTES MODELOS DE SIEMBRA, Quintana F. Lucas, Gómez C Salomón, García J Alberto, Martínez Nubia

07 INFLUENCIA DE LA EDAD Y EL TIEMPO DE MADUREZ EN LA CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE AGUA (CRA) EN LA CARNE DE OVINO CRIOLLO, Magda M. Ayala M., Yanine Y. Trujillo N., Daniel S. Duran.

08 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PAN DE AGUA ELABORADO CON ALFA AMILASA, Hernández O m.; Duran D Y Trujillo Y.

09 CONSERVACIÓN DE LA UCHUVA (*Physalis peruviana* L) MEDIANTE LA APLICACIÓN DE RECUBRIMIENTO COMESTIBLE A BASE DE GEL DE Aloe barbadensis Miller, Peñaloza R. y Hernández M.

10 EFECTO DE PLASTIFICANTES SOBRE LAS PROPIEDADES MECÁNICAS DE BIOPELÍCULAS COMESTIBLES A BASE DE GOMA GELANA DE ALTO Y BAJO ACILO, González C. Rafael E., Pérez M. Jaime., Tarón D. Arnulfo.

11 EFECTO DE *Lactobacillus delbrueckii* SOBRE LAS PROPIEDADES TEXTURALES DE GELES BINARIOS DE GOMA GELANA, González C. Rafael E., Pérez M. Jaime., Tarón D. Arnulfo

12 PRODUCCIÓN DE BIOMASA DE *Arthrospira maxima* (ESPIRULINA) COMO FUENTE DE PROTEÍNA PARA SER ADICIONADA EN LA ELABORACIÓN DE LA GALLETA TÍPICA DULCE, MONROY P. María L., MALDONADO M. Lida Y., ROA P. Alba L.



TEMATICA: INNOVACION ALIMENTARIA

01 INFLUENCIA DEL CONTENIDO DE MANTECA DE CACAO EN LAS PROPIEDADES TÉRMICAS DE MUESTRAS DE CHOCOLATES POR MEDIO TGA Y DSC MODIFICANDO LAS CONCENTRACIONES DE GRASA, Acevedo C1. *Arrieta A2. Torres A3.

02 BALANCE DE MATERIA EN LA ELABORACIÓN DE UN VINO DE COROZO (Acrocromia aculeata), Orozco C. Andrés Felipe, Vega R. Cesar

03 ESTANDARIZACIÓN DEL PROCESO DE CHORIZO DE PESCADO ELABORADO EN LA EMPRESA ASOKANULIAA MANAURE GUAJIRA, Granados Conde Clemente1, Pastrana May Giovana2, Granados Llamas Edgar 3.

04 COLOR DE LA PASTA COMPUESTA AL HUEVO CON ESPINACAS (*Spinacea oleracea* L.) DURANTE SU PROCESAMIENTO Y ALMACENAMIENTO, Ortega G. Pinzón M. y Hernández M.

05 CARACTERIZACIÓN DE LA CARNE DE IGUANA (IGUANA IGUANA) SILVESTRE EN EL CORREGIMIENTO DE BERASTEGUI CÓRDOBA, MONTERÍA (COLOMBIA), Romero B. Pedro, Álvarez P. Jaime, Granados C. Clemente.

06 ELABORACIÓN DE UN ENLATADO CARNE DE CONEJO PICADA, DE LA RAZA NUEVA ZELANDA BLANCO (LEPÓRIDAE), Granados C. Clemente.

07 INFLUENCIA DE LA EDAD Y EL TIEMPO DE MADUREZ EN LA CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE AGUA (CRA) EN LA CARNE DE OVINO CRIOLLO, Magda M. Ayala M., Yanine Y. Trujillo N, Daniel S. Duran .

08 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PAN DE AGUA ELABORADO CON ALFA AMILASA, Hernández O m.; Duran D Y Trujillo Y.

09 CONSERVACIÓN DE LA UCHUVA (*Physalis peruviana* L) MEDIANTE LA APLICACIÓN DE RECUBRIMIENTO COMESTIBLE A BASE DE GEL DE Aloe barbadensis Miller, Peñalosa R. y Hernández M

10 EFECTO DE PLASTIFICANTES SOBRE LAS PROPIEDADES MECÁNICAS DE BIOPELÍCULAS COMESTIBLES A BASE DE GOMA GELANA DE ALTO Y BAJO ACILO, González C. Rafael E., Pérez M. Jaime., Tarón D. Arnulfo.

11 EFECTO DE *Lactobacillus delbrueckii* SOBRE LAS PROPIEDADES TEXTURALES DE GELES BINARIOS DE GOMA GELANA, González C. Rafael E., Pérez M. Jaime., Tarón D. Arnulfo

12 PRODUCCIÓN DE BIOMASA DE *Arthrospyramaxima*(ESPIRULINA) COMO FUENTE DE PROTEÍNA PARA SER ADICIONADA EN LA ELABORACIÓN DE LA GALLETA TÍPICA DULCE, MONROY P. María L., MALDONADO M. Lida Y., ROA P. Alba L.



TEMATICA: SEGURIDAD ALIMENTARIA

01 VALORACIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE METALES PESADOS EN CARNE DE CERDO, PESCADO, POLLO Y RES COMERCIALIZADOS EN PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, Arrieta A1, Corredor W2, Vera J3

02 DETERMINACION DE HIDROCARBUROS AROMATICOS POLICICLICOS EN LA PAPA PASTUSA CULTIVADA EN LA VEREDA MONTEADENTRO DE PAMPLONA-COLOMBIA, QUIJANO PARRA Alfonso 1*, VARGAS VARGAS Monica H 2, BOTIA Martha I, PORTILLA M Maghdriel C 3

03 IDENTIFICACION DE HIDROCARBUROS AROMATICOS POLICICLICOS EN MUESTRAS DE GANADO BOVINO DE LA VEREDA J 10 DEL MUNICIPIO DE TIBU, ARRIETA. A1, QUIJANO. A2.

04 AISLAMIENTO DE HONGOS ASOCIADOS AL GRANO DE CAFÉ PROVENIENTES DE ZONAS PRODUCTORAS EN NORTE DE SANTANDER - COLOMBIA, CAJIAO P. Ángela1*, ROJAS C. Liliana1, AYALA C. Carlos2, SANCHEZ H. Erika2.

05 VALOR NUTRICIONAL DEL PAN DE SAL TIPO ROLLO ELABORADO CON BIENESTARINA MAS, *Botia R. Irene Y., cardona A. Gabriel

06 CARACTERIZACIÓN FENOTÍPICA DE METANOGENICAS AISLADAS DE UN SISTEMA DI-FAFS OPERADO CON LIXIVIADO, AGUA RESIDUAL Y ESTIERCOL PORCINO, Jorge Luis Ortiz carrillo1; Jarson Alexis Rodríguez Chona2. Ángela Maritza Cajiao Pedraza3; Julio Isaac Maldonado4

07 CONDICIONES DE CULTIVO ESTÁNDAR RELACIONADOS CON LA PRODUCCIÓN DE ASTAXANTINA EN HAEMATOCOCCUS PLUVIALIS, Camacho K. Judith E., Lancheros D. Ana G., Huerfano T. Myriam. J.

08 AISLAMIENTO DE HONGOS EN LAS DIFERENTES ETAPAS DEL BENEFICIO DE CAFÉ CULTIVADO Y COMERCIALIZADO EN TOLEDO, NORTE DE SANTANDER, ROJAS Liliana.1, CAJIAO Angela.1, CÁRDENAS Roberth.2, QUEVEDO Hussey2.

09 INCIDENCIA DE POSIBLES BACTERIAS CAUSANTES DE MASTITIS EN LOS MUNICIPIOS DE PAMPLONA, PAMPLONITA Y TOLEDO, NORTE DE SANTANDER, MALDONADO, Natalie*, ORTIZ, Jesús David, ROJAS Liliana1, CAJIAO, Angela1, CAPACHO, Alfonso, BERMÚDEZ, Jessica2

10 IDENTIFICACION DE CARBOFURAN EN SUELOS DE CULTIVO DE DURAZNO PRODUCIDO EN PAMPLONA-NORTE DE SANTANDER, JURADO C. Lizzeth., PORTILLA M. Maghdriel., QUIJANO P. Alfonso., FLOREZ B. Yessenia.

11 HIDROCARBUROS AROMATICOS POLICICLICOS (HAP) EN EL CHORIZO AHUMADO ELABORADO EN PAMPLONA NORTE DE SANTANDER- COLOMBIA, GONZALEZ C. Nicanor., PORTILLA M. Maghdriel., QUIJANO P. Alfonso.

12 FUROSINA COMO INDICADOR DEL PROCESADO TECNOLÓGICO DEL CACAO, Moreno, T. Thayra ; Guerra-Hernández Eduardo

13 AISLAMIENTO DE Aeromonas spp., EN MUESTRAS DE PESCADO FRESCO COMERCIALIZADO EN PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER, WILLIAM HERNANDEZ GUERRA NA a, FANNY CONSUELO HERRERA ARIASb



14 DETERMINACIÓN DE FACTORES DE VIRULENCIA EN CEPAS DE *Aeromonas* spp, AISLADAS A PARTIR DE PESCADO, WILLIAM HERNANDO SUAREZ QUINTANA a, FANNY CONSUELO HERRERA ARIAS

15 NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN EN LA INDUSTRIA DE CARNES Y DERIVADOS CÁRNICOS (UNA REVISIÓN), Gelvez O. Víctor M.*, Torres G. Nancy

16 NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SOBRE ALIMENTOS FUNCIONALES (UNA REVISIÓN), Chaparro A. María C.*, Gélvez O. Víctor M.**

DEPARTAMENTO
DE ALIMENTOS





PROGRAMACION DE INTERES

The collage features a variety of fresh produce and baked goods. At the top, there's a pineapple, a tomato, and some green leafy vegetables. Below that, cinnamon sticks, a lime, and garlic are visible. The middle section includes strawberries, blueberries, raspberries, and blackberries. Further down, there are breads, a small vase with herbs, and what appears to be a piece of fish or seafood. The bottom part of the collage shows chocolate-covered items, a stack of cookies, and a small dessert with cream.

MIRCOLES 4 DE NOVIEMBRE
 Tarde
 5:00 P.M. - 8:00 P.M.

JUEVES 5 DE NOVIEMBRE
 Mañana
 8:00 - 8:30 A.M.
 8:30 - 9:00 A.M.
 9:00 - 9:30 A.M.
 9:30 - 10:00 A.M.
 10:00 - 10:30 A.M.
 10:30 - 11:00 A.M.
 11:00 - 11:30 A.M.
 11:30 - 12:00 P.M.
 12:00 P.M. - 2:00 P.M.