Para mayor información escribir a comunicaciones@creas.cl

16|03
2017

VII Seminario Internacional

CREAS

Oportunidades para la Industria Alimentaria en la Valorización de Productos y Subproductos

9:00 - 9:30	INSCRIPCIÓN	
9:30 - 9:45	PALABRAS DE BIENVENIDA	AUTORIDADES
9:50 - 10:30	DR. FEREIDOOM SHAHIDI UNIVERSITY RESEARCH PROFESSOR, DEPARTMENT OF BIOCHEMISTRY, MEMORIAL UNIVERSITY OF NEWFOUNDLAND.	"NATURAL ANTIOXIDANTS: MOVING FORWARD WITH CLEAN LABEL ALTERNATIVES TO SYNTHETIC INGREDIENTS". "ANTIOXIDANTES NATURALES: HACIA UN ETIQUETADO LIMPIO MEDIANTE EL REEMPLAZO DE INGREDIENTES SINTÉTICOS".
10:30 - 11:00	DR. BHESH BHANDARI PROFESSOR OF FOOD PROCESSING TECHNOLOGY AND ENGINEERING, SCHOOL OF AGRICULTURE AND FOOD SCIENCES, THE UNIVERSITY OF QUEENSLAND.	"3D PRINTING TECHNOLOGY: AN OPPORTUNITY TO PROMOTE FUNCTIONAL AND PERSONALISED FOODS". "TECNOLOGÍA DE IMPRESION EN 3D: UNA OPORTUNIDAD PARA PROMOVER ALIMENTOS FUNCIONALES Y PERSONALIZADOS".
11:00 - 11:15	PREGUNTAS	
11:15 - 11:40	COFFEE BREAK	
11:45 - 12:15	DR. CHRIS GILL SENIOR LECTURER, SCHOOL OF BIOMEDICAL SCIENCES, ULSTER UNIVERSITY.	"FUNCTIONAL FOODS FROM MARINE SOURCES" "ALIMENTOS FUNCIONALES A PARTIR DE RECURSOS MARINOS"
12:15 - 12:45	DRA. MARÍA ELVIRA ZÚÑIGA DIRECTORA CREAS- CHILE	"CREAS: ADDING VALUE TO REGIONAL FOOD INDRUSTY WITH HEALTHIER PRODUCTS". "CREAS APORTANDO VALOR A LA INDUSTRÍA ALIMENTARIA REGIONAL CON PRODUCTOS MÁS SALUDABLES"
12:45 - 13:00	PREGUNTAS	
13:00 - 14:00	ALMUERZO	

CREAS Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables

CONICYT Ministerio de Educación Gobierno de Chile

Gobierno Regional Región de Valparaíso

Para mayor información escribir a comunicaciones@creas.cl

16|03
2017

VII Seminario Internacional

CREAS

Oportunidades para la Industria Alimentaria
en la Valorización de
Productos y Subproductos

	2ª Parte	
14:15 - 14:45	Dra. Manuela Pintado Assistant Professor and Researcher, School of Biotechnology, Centre for Biotechnology and Fine Chemestry, Universidad Católica do Porto.	"Innovation from Research and Research for Innovation. Sharing the Experience of CBQF (Centro de Biotecnologia e Química Fina)". "Innovando desde la Investigación e Investigando para Innovar. Compartiendo la Experiencia de CBQF. (Centro de Biotecnologia e Química Fina)".
14:50 - 15:15	Dr. José Teixeira Full Professor and Researcher, Centre of Bilogical Engineering. Universidad do Minho	"Process Development for the Production of Oligossacharides". "Desarrollo de Procesos de Producción de Oligosacáridos".
15:15 - 15:45	Dra. Paula Jauregi Director of Postgraduate Studies and PGR Admissions Tutor, Food and Nutritional Science, University of Reading.	'Colloidal gas aphrons: a surfactant based separation method for the extraction and formulation of value added products' "Gas Coloidal Aphrons: Un Método de Separación Basado en Surfactante para la Extracción y Formulación de Productos con Valor Agregado"
15:45 - 16:00	Preguntas	
16:00 - 16:30	Cierre	Sr. Alejandro Osses – Gerente CREAS
16:30	Coffee Final	

CREAS Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables

CONICYT Ministerio de Educación Gobierno de Chile

Gobierno Regional Región de Valparaíso