

PROGRAMA GENERAL

Seminario / Workshops

27 y 28 de noviembre – Centro de Eventos Hotel Villa del Río, Avda. España 1025, Valdivia

| | |
|--|---|
| <p>Martes 27 de noviembre mañana 9:30 – 10:15 Inauguración TECNOAVA: EXPO y Seminario. 10:15 – 13:15 Seminario “Tendencias en tecnologías para alimentos y algunas claves para generar valor agregado.” 13:15 – 14:15 Receso. Snack, café y té servido en la zona de la EXPO.</p> | <p>Martes 27 de noviembre tarde 14:30 – 16:00 Workshops 1 y 2. Sesiones paralelas. 16:00 – 16:25 Receso, café, té y snacks en la zona EXPO 16:30 – 18:00 Workshops 3 y 4. Sesiones paralelas. 18:00 Degustaciones</p> |
| <p>Miércoles 28 de noviembre mañana 09:00 – 11:00 Workshops 5 y 6. Sesiones paralelas. 11:00 – 11:30 Receso, café, té y snacks en la zona EXPO 11:30 – 13:00 Workshops 7 y 8. Sesiones paralelas. 13:00 – 14:00 Snacks en la zona EXPO.</p> | <p>Miércoles 28 de noviembre tarde 14:00 – 15:30 Workshops 9 y 10. Sesiones paralelas. 15:30 – 15:55 Receso, café, té y snacks en la zona EXPO 16:00 – 18:00 Charlas técnicas proveedores. 18:00 Degustaciones</p> |

PROGRAMA SEMINARIO

MARTES 27 DE NOVIEMBRE MAÑANA

ACREDITACIONES: Desde las 9:00 AM

9: 30– 10:15 Inauguración TecnoAVA - En la zona de EXPO

9:30 – 9:45 Palabras de saludo de la autoridad regional -

César Asenjo Jerez – Intendente de la Región de los Ríos -Por confirmar

9:45 – 10:15 Palabras de bienvenida del Representante AVA Los Ríos.

10:15 – 13:15 Tendencias en tecnologías para alimentos y algunas claves para generar valor agregado

Moderador: Por confirmar.

10:15 – 11:00 Dr. José Miguel Aguilera -Por confirmar

Premio Nacional de Ciencias Aplicadas y Tecnológicas en 2008 por su aporte en el estudio de las estructuras de los alimentos y reconocido experto internacional en el campo de los alimentos. Pionero en el desarrollo de la ingeniería gastronómica con la que está revolucionando el desarrollo de alimentos.

Mirando el desarrollo de alimentos desde sus estructuras, opciones y enfoques de desarrollo.

Una mirada amplia desde la ciencia a la práctica; desde la textura, sabores, olores, la química y estructura en alimentos hasta la ingeniería gastronómica. Como esa visión abre ventanas para el valor agregado.

11:00 – 11:35 Narcís Grèbol Massot.

Experto independiente en Innovación, Tecnología y Seguridad Alimentaria; hasta enero de este año fue Coordinador de Innovación Tecnológica en el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias – IRTA de Cataluña, uno de los más importantes de Europa.

Tendencias en tecnologías y en el desarrollo para alimentos de valor agregado.

En una mirada de aplicación, cuáles son las principales tecnologías que pequeñas y medianas empresas están utilizando y cómo se están formulando nuevos productos.

11:35 – 12:05 M.A. Lidia Vidal.

Especialista en gestión de la innovación en sectores de alimentos y acuicultura, ASVID Consultores.

Una recopilación de tendencias que influyen en el mercado de alimentos de valor agregado en sectores de interés de la Región de Los Ríos.

Las tendencias son dinámicas y la mayor conciencia sobre la alimentación, preocupaciones éticas y de origen de los alimentos hacen que el valor agregado se haya convertido en un concepto más complejo. Además, hay que pensar en el equilibrio valor-precio. ¿Cuáles tendencias pueden afectar a los sectores de la Región de Los Lagos?

12:05 – 13: 15 Debate, preguntas y comentarios.

13:15 – 14:15 Receso. Snack, café y té servido en la zona de la EXPO

NOTA: El programa puede sufrir cambios

MARTES 27 DE NOVIEMBRE TARDE

WORKSHOPS

| | |
|---|---|
| <p>14:30 – 16:00: WORKSHOP 1 - Control biológico de contaminantes en plantas elaboradoras Presentado por CitrexChile</p> | <p>14:30 – 16:00: WORKSHOP 2 - Mayor valor para productos apícolas. Presentado por: AVA Los Ríos y Consorcio Apícola</p> |
| <p>Contenido:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los desafíos de contaminación en plantas, casos de cárnicos. • Formas de control biológico • Eficiencia del control <p>Expositores. Por publicar</p> | <p>Contenido:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opciones de valor agregado. • Desarrollo de productos <p>Expositores. Por publicar</p> |
| <p>16:00 – 16:25 – Receso, café, té y snacks en la zona EXPO</p> | |
| <p>16:30 – 18:00: WORKSHOP 3 - Selección de colorantes y aromas para formular productos. Presentado: Por confirmar</p> | <p>16:30 – 18:00: WORKSHOP 4 - Uso de subproductos lácteos. Presentado por: AVA Los Ríos</p> |
| <p>Contenido:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de colorantes según alimentos. • Cómo elegir aromas • Pasos para formular alimentos con aditivos e ingredientes <p>Expositores. Por publicar</p> | <p>Contenido:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentando los subproductos lácteos. • Opciones de productos de valor • Tecnología para tagatosa <p>Expositores. Por publicar</p> |
| <p>18:00 – Degustación productos locales y cerveza zona EXPO</p> | |

NOTA: El programa de workshops está sujeto a cambios

MIÉRCOLES 28 DE NOVIEMBRE - WORKSHOPS MAÑANA

| | |
|---|--|
| 9:00 – 11:00: WORKSHOP 5 - Formulación de alimentos Presentado por: AVA Los Rios y ASVID | 9:00 – 11:00: WORKSHOP 6 - Peligros en plantas de proceso. Presentado por: ARQUIMED y ACHIPIA |
| Contenido: <ul style="list-style-type: none"> • Diseñando un alimento • Aspectos normativos • Interacciones que considerar Expositores. Narcís Grèbol Massot – IRTA Por confirmar - INOCON | Contenido: <ul style="list-style-type: none"> • Gestionar peligros • Micotoxinas, cuáles y cómo identificarlas. • Alergenos: cómo prevenir y controlar Expositores. Por publicar |
| 11:00 – 11:30 – Receso, café, té y galletas en la zona EXPO | |
| 11:30 – 13:00: WORKSHOP 7 - Selección de empaques según tipo de productos. Presentado: Por confirmar | 11:30 – 13:00: WORKSHOP 8 – Por definir Presentado: Por confirmar |
| Contenido: <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de empaque. • Uso de gases en alimentos • Eligiendo envase versus alimento. Expositores. Por publicar | Contenido: <ul style="list-style-type: none"> • Por definir. • Por definir. Expositores. Por definir |
| 13:00 – 14:00 - Snack en zona EXPO | |

MIÉRCOLES 28 DE NOVIEMBRE - WORKSHOPS TARDE

| | |
|--|--|
| 14:00 – 15:30: WORKSHOP 9 – Por definir Presentado por: Por definir | 14:00 – 15:30: WORKSHOP 10 – Manejo y valorización de residuos Presentado por: CREAS y por confirmar |
| Contenido: <ul style="list-style-type: none"> • Por definir • Expositores. Por publicar | Contenido: <ul style="list-style-type: none"> • Por definir Expositores. Por publicar |
| 15:30 – 15:55 – Receso, café, té y galletas en la zona EXPO | |
| 16:00 – 18:00: CHARLAS TÉCNICAS PROVEEDORES | 16:00 – 18:00: CHARLAS TÉCNICAS PROVEEDORES |
| <ul style="list-style-type: none"> • Muestra de equipos, servicios. Expositores. Por publicar | <ul style="list-style-type: none"> • Muestra de equipos, servicios. Expositores. Por publicar |
| 18:00 – Degustación productos locales y cerveza zona EXPO | |