

IMAGEN CABECERA:



Loja será sede de dos eventos nacionales sobre Alimentos

Del 12 al 15 de noviembre, la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL) será sede del [VII Congreso Ecuatoriano de Alimentos y de las XVII Jornadas de Ciencia y Tecnología de Alimentos](#) [1] que reunirán a **expertos de España, Venezuela, Estados Unidos y Ecuador para mostrar los avances globales en diferentes ámbitos de la Ciencia e Ingeniería de Alimentos** y difundir a la comunidad la investigación que se realiza en las universidades y empresas en torno a este campo.

El tema del congreso es “Alimentación saludable, segura y sostenible, un desafío para la Ciencia e Ingeniería de Alimentos”, y busca hacer frente a la **lucha por la malnutrición derivada de la calidad de los alimentos preparados y procesados, promoviendo una alimentación saludable con base en los desarrollos científicos que garantizan el acceso de las personas a los alimentos**.

En el foro se desarrollarán **19 conferencias, 29 exposiciones orales y 30 pósters de investigadores de Francia, México, Perú, Colombia y Brasil**, quienes presentaron sus trabajos para ser parte del congreso. Paralelamente, se realizará la reunión de la Sociedad Ecuatoriana de Ciencia y Tecnología de Alimentos (SECTAL), la cual agrupará a los dirigentes de las carreras de Alimentos de diferentes universidades del país para generar una mayor visibilidad al trabajo que realiza esta asociación.

Ruth Martínez Espinosa, coordinadora del congreso, indica que la finalidad es difundir la investigación que realizan las universidades en esta materia, por lo que el foro será un punto de encuentro entre la academia, las empresas y la sociedad civil para difundir conocimientos y fomentar el desarrollo de la industria alimentaria que debe cumplir su rol de ofrecer alimentos saludables a la población.

Temáticas

Las conferencias abordarán entre otros temas, los siguientes: ingeniería e innovación para el procesamiento de alimentos; nuevas técnicas de análisis y caracterización de alimentos; química de los componentes de los alimentos; envases alimentarios; alimentos tradicionales; disminución de pérdidas de alimentos; seguridad alimentaria sostenible; y biodiversidad y aprovechamiento para la alimentación.

Los asistentes al congreso pueden inscribirse en uno de los 9 talleres simultáneos que forman parte de la jornada, la cual se cumplirá durante el primer día en temas como: cárnicos, elaboración de cerveza artesanal, tecnología de fluidos, técnica de secado por aspersión y análisis del perfil volátil del café.

Los interesados en participar en el congreso, pueden inscribirse hasta el 30 de octubre en la página web: utpl.edu.ec/congresoalimentos [1]. Están invitados a participar: investigadores, docentes, estudiantes y representantes de organizaciones públicas y privadas que estén relacionadas con el área de alimentos y su producción.

Ponentes

Las conferencias magistrales estarán a cargo de expertos nacionales e internacionales de prestigio, como: Elena Ibáñez, docente del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación de España; Alejandro Cifuentes, profesor de Investigación del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación de España; Alírica Suárez, docente de la Facultad de Farmacia de la Universidad Central de Venezuela; Ximena Carrión, integrante de la Empresa VISCOFAN de Estados Unidos; y Pedro Maldonado, docente investigador de la Escuela Politécnica del Litoral.

Idioma Español

Categorías:

[Alumnos](#) [2]

[Docentes](#) [3]

[Graduados](#) [4]

Contenido destacado:

Etiquetas:

[seguridad alimentaria](#) [5]

[congreso](#) [6]

[investigación](#) [7]

[avances científicos](#) [8]

[alimentación sostenible](#) [9]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/loja-sera-sede-de-dos-eventos-nacionales-sobre-alimentos>

Links

[1] <https://www.utpl.edu.ec/congresoalimentos/>

[2] <https://noticias.utpl.edu.ec/taxonomy/term/1>

[3] <https://noticias.utpl.edu.ec/taxonomy/term/2>

[4] <https://noticias.utpl.edu.ec/taxonomy/term/4>

[5] <https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/seguridad-alimentaria>

[6] <https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/congreso>

[7] <https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/investigacion>

[8] <https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/avances-cientificos>

[9] <https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/alimentacion-sostenible>

