

NÓMINA MODALIDADES DE PRESENTACIÓN DE TRABAJOS

Código	Modalidad	Fecha presentación	Nombre Autor/a	TÍTULO DEL TRABAJO
ET01_001	PÓSTER	9 de abril	Jesús Aguayo Rojas	PROPIEDADES NUTRACÉUTICAS DE FRUTOS CULTIVADOS EN EL CENTRO NORTE DE MÉXICO
ET01_002	FLASH ORAL PRESENTATION	9 de abril (12:30-13:00)	Fernanda Alejandra Chandía Vásquez	EFFECTO DE DIFERENTES MÉTODOS DE SECADO SOBRE PROPIEDADES ESTRUCTURALES Y COMPUESTOS BIOACTIVOS DE UN SNACK IMPRESO 3D EN BASE AL ALGA COCHAYUYO
ET01_004	PÓSTER	9 de abril	Bárbara Ferreira Vercesi	HEPATIC EFFECTS OF MICROENCAPSULATED BRAZILIAN GREEN PROPOLIS EXTRACT IN MICE FED A HYPERLIPIDIC DIET
ET01_005	PÓSTER	9 de abril	Edmar Javier Rodríguez Willis	VALORACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DEL PUAM (MUNTINGIA CALABURA) Y SU POTENCIAL COMO ALIMENTO FUNCIONAL
ET01_006	PÓSTER	9 de abril	Olívia Maria de Castro Pinho	IMPACT OF IODIZED SALT ON IODINE RETENTION IN BOILED VEGETABLES
ET01_007	PÓSTER	9 de abril	Guillermo Salamanca Grosso	APROVECHAMIENTO DE MIEL Y EXTRACTO DE MANGOSTINO EN EL DESARROLLO DE UB PRODUCTO FUNCIONAL
ET01_008	PÓSTER	9 de abril	María Itatí De Salvo	IMPRESIÓN 3D DE NUTRACÉUTICOS: IMPACTO DE LA MATRIZ DE OLEOGEL EN LA LIBERACIÓN Y BIOACCESIBILIDAD DE FITOESTEROLES
ET01_009	PÓSTER	9 de abril	Luis Fernando Valencia Flórez	DESARROLLO DE UNA EMULSIÓN DE ACEITE ESENCIAL DE LIMÓN TAHITÍ PARA MICROENCAPSULACIÓN
ET01_010	ORAL	9 de abril (16:15-17:30)	Liz Carolina Ríos Duarte	EFFECTO DE LA NISINA SOBRE LA ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA Y SENSORIAL DE LA MASA DE SOPA PARAGUAYA
ET01_011	FLASH ORAL PRESENTATION	10 de abril (09:45-10:30)	Paloma Andrea Tarazona Sanchez	INCIDENCIA DE LA INOCULACIÓN DE BACTERIAS ÁCIDO-LÁCTICAS Y LEVADURAS EN PERFIL SENSORIAL DE CAFÉ (COFFEA ARABICA L.) VARIEDAD CENICAFÉ 1 Y COLOMBIA
ET01_012	PÓSTER	9 de abril	Laura Inés Latorre Vásquez	MICROENCAPSULACIÓN DE JUGO DE LIMÓN TAHITÍ (CITRUS LATIFOLIA TANAKA) CON DIFERENTES MATERIALES ENCAPSULANTES

ET01_014	PÓSTER	9 de abril	Luis Eduardo Ordoñez Santos	ENRIQUECIMIENTO DE UNA TORTA CON EXTRACTO LIPÍDICO DE EPICARPIO DE MANDARINA: DEGRADACIÓN TÉRMICA DE CAROTENOIDES Y PROVITAMINA A
ET01_015	PÓSTER	9 de abril	Guillermo Salamanca Grosso/ Nidiam Narváez	ANÁLISIS QUIMIOMÉTRICO DE LA EVOLUCIÓN DE LAS PROPIEDADES CROMÁTICAS DE ACEITES COMESTIBLES POR EFECTOS TÉRMICO INDUCIDO
ET01_016	PÓSTER	9 de abril	Román Cardona Herrera	DESARROLLO DE TORTILLAS FUNCIONALES A PARTIR DE INGREDIENTES NIXTAMALIZADOS DE LA MILPA
ET01_017	PÓSTER	9 de abril	Eduardo Saccomori	ANTIBACTERIAL ACTIVITY OF ETHANOLIC EXTRACT FROM TARUMÃ LEAVES
ET01_018	PÓSTER	9 de abril	Zulma Yizeth Villaquiran Samboni	OPTIMIZACIÓN DE LAS CONDICIONES DE EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS A PARTIR DE ALBEDO DE LIMÓN TAHITÍ MEDIANTE ULTRASONIDO
ET01_019	PÓSTER	9 de abril	Diego Martín Trejo Escobar	CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS DE LIMÓN TAHITÍ (CITRUS LATIFOLIA TANAKA) FIBRAS, FLAVEDO Y ALBEDO
ET01_020	FLASH ORAL PRESENTATION	10 de abril (09:45-10:30)	Ingrid Contardo	DIGESTIBILIDAD DE LAS PROTEÍNAS DE GARBANZOS: CAMBIOS CONFORMACIONALES Y ESTRUCTURALES E INTERACCIONES CON NANOCRISTALES DE CELULOSA
ET01_021	PÓSTER	9 de abril	María Elsa Uribe Uribe	VALORIZACIÓN DE LA GAMBA (HALIPOROIDES DIOMEDEAE) MEDIANTE UN PROCESO DE LIOFILIZACIÓN: EVALUACIÓN DEL PERFIL NUTRICIONAL Y CONTENIDO DE ASTAXANTINA
ET01_022	PÓSTER	9 de abril	David Campos Gutierrez	DESARROLLO DE UN FERMENTADO MULTIFUNCIONAL A PARTIR DE UNA MEZCLA DE TORTA DE SACHA INCHI (PLUKENETIA VOLUBILIS) HARINA DE YACON (SMALLANTUS SONCHIFOLIUS)
ET01_023	PÓSTER	9 de abril	Jhony Santiago Perdomo España	EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD DEL JUGO DE LIMÓN TAHITÍ SOMETIDO A ULTRASONIDO Y PASTEURIZACIÓN POR INFRARROJO.
ET01_024	PÓSTER	9 de abril	Bruno Antônio Amarante	VALORIZATION OF PUMPKIN SEED BYPRODUCTS: EXTRACTION AND QUANTIFICATION OF PHENOLIC COMPOUNDS
ET01_025	PÓSTER	9 de abril	Bruno Antônio Amarante	OPTIMIZATION OF PHENOLIC COMPOUND EXTRACTION FROM MACADAMIA NUTS USING ULTRASOUND-ASSISTED TECHNIQUES

ET01_026	PÓSTER	9 de abril	Karen Nathiley Ramirez Guzmán	VALORIZACIÓN DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA VINÍCOLA MEXICANA PARA LA PRODUCCIÓN DE UNA BEBIDA FUNCIONAL CON CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y PROBIÓTICA.
ET01_027	PÓSTER	9 de abril	Fátima Inés Díaz Cáceres	FERMENTACIÓN LÁCTICA DE UNA BEBIDA ELABORADA A PARTIR DE MANGO (MANGIFERA INDICA L.)
ET01_028	PÓSTER	9 de abril	Lina Marcela Oliva Lucero	OPTIMIZACIÓN DE LAS CONDICIONES DE EXTRACCIÓN DE ACEITE ESENCIAL A PARTIR DE FLAVEDO DE LIMÓN TAHITÍ MEDIANTE FLUIDOS SUPERCRÍTICOS
ET01_029	PÓSTER	9 de abril	Francisca Echeverría	COMPARACIÓN DEL ÍNDICE GLICÉMICO DE UNA GALLETA CON Y SIN INCORPORACIÓN DE CÁSCARA DE PAPA COMO FUENTE DE FIBRA DIETÉTICA
ET01_030	PÓSTER	9 de abril	Gilber Vela-Gutiérrez	EFFECTO DE LA COCCIÓN SOBRE COMPONENTES ALERGÉNICOS, LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y EL VALOR NUTRICIONAL DE HOJAS DE MALANGA
ET01_031	PÓSTER	9 de abril	Fabrizio Ernesto Valdés Rebolledo	VALORIZACIÓN DE DESCARTES DE TOMATE Y PALTA COMO FUENTES DE CAROTENOIDES PARA EL ENRIQUECIMIENTO DE ACEITE DE CHÍA
ET01_032	PÓSTER	9 de abril	María de los Angeles de Dios Aguilar	DETERMINACIÓN DE ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE POR DPPH, FRAP Y ABTS EN FRUTOS DE CHILE POBLANO (CAPSICUM ANNUUM L.)
ET01_033	PÓSTER	9 de abril	Jorge Moreno Cuevas	COMPORTAMIENTO DE COMPONENTES BIOACTIVOS DE JUGO DE BETARRAGA CRIOCONCENTRADO EN EL ENRIQUECIMIENTO DE RODAJAS DE MANZANA ASISTIDO CON CALENTAMIENTO ÓHMICO
ET01_034	PÓSTER	9 de abril	Henry Daniel Muñoz More	EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, BIOACTIVAS Y SENSORIALES DEL YOGUR FORTIFICADO CON HIERRO MICROENCAPSULADO
ET01_035	PÓSTER	9 de abril	Guillermo Salamanca/María Eugenia Parra	DINAMICA DEL PROCESO FERMENTATIVO INDUCIDO POR SCOPY SOBRE SUSTRATOS DE JENGIBRE Y MIEL,
ET01_036	PÓSTER	9 de abril	Hleap-Zapata José Igor	DESARROLLO Y EVALUACIÓN DE UN PRODUCTO CÁRNICO ELABORADO A PARTIR DE CARNE DE CUY (CAVIA PORCELLUS)
ET01_037	PÓSTER	9 de abril	Pilar Francisca Marambio Rivera	EXPLORANDO EL IMPACTO DE LA PRESENCIA DE LIPIDOS Y COMPUESTOS FENOLICOS SOBRE LA BIOACCESIBILIDAD DE CAROTENOIDES DE VARIEDADES DE ESPECIES FRUTALES DE CAROZO
ET01_038	FLASH ORAL PRESENTATION	9 de abril (12:30-13:00)	Carolina Herrera Lavados	EFFECTO DE AGENTES SABORIZANTES BIOACTIVOS EN LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS E IMPRIMIBILIDAD DE GELES EMULSIONADOS

ET01_039	PÓSTER	9 de abril	Keyla Tortoló Cabañas	ENCAPSULACIÓN DE LIMOSILACTOBACILLUS REUTERI MEDIANTE LA COMBINACION DE LAS TÉCNICAS DE EMULSIFICACIÓN Y EXTRUSIÓN VIBRACIONAL
ET01_040	PÓSTER	9 de abril	Glenda Caridad Peña Portillo	EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS POLIFENÓLICOS A PARTIR DE MUESTRAS DE ORUJO DE UVA DE LA REGIÓN DE ÑUBLE Y EVALUACIÓN DE SU ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE.
ET01_042	ORAL	9 de abril (16:15-17:30)	María Salomé Mariotti Celis	AGING, DIGESTION, AND MATRIX COMPOSITION: CRITICAL FACTORS AFFECTING THE STABILITY AND ACCESIBILITY OF ANTIOXIDANT COMPOUNDS IN BROWN SEAWEED-BASED PRODUCTS
ET01_043	PÓSTER	9 de abril	Melissa Santana Gonsalez Machado	COMPARISON OF BIOACTIVE COMPOUND PROFILES OF NON-CONVENTIONAL LEAFY EDIBLE PLANTS BETWEEN DIFFERENT COOKING METHODS
ET01_044	PÓSTER	9 de abril	Wladimir Enrique Silva Vera	IMPACTO DEL PROCESO DE EXTRUSIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, CALIDAD Y DIGESTIBILIDAD IN-VITRO DE PRODUCTOS A BASE DE HARINA DE TRIGO Y GRITS DE MAÍZ.
ET01_045	PÓSTER	9 de abril	Tatiana Beldarrain Iznaga	IMPACT OF ULTRASOUND PRE-EXPOSURE STRESS ON THE GROWTH, VIABILITY AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF LACTOBACILLUS CASEI
ET01_046	PÓSTER	9 de abril	Diana José Leiva Portilla	COMPARATIVE QUALITY OF GOAT MILK FROM INTENSIVE AND EXTENSIVE PRODUCTION SYSTEMS: A STUDY FROM COQUIMBO REGION, CHILE
ET01_047	PÓSTER	9 de abril	Vicente Rafael Molina Reese	EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE PEPTIDOS DE LA PROTEÍNA DEL GERMEN DE TRIGO DESGRASADO
ET01_048	ORAL	9 de abril (16:15-17:30)	Daniela Paz Soto Madrid	EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES TECNO-FUNCIONALES DE PROTEÍNAS DE GARBANZO PARA SU USO EN MATRICES ALIMENTARIAS PLANT-BASED
ET01_049	FLASH ORAL PRESENTATION	9 de abril (12:30-13:00)	Camila Elizabeth Mella Caro	EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES INTERFACIALES DE PROTEÍNAS DE GARBANZO PARA USO EN EMULSIONES PLANT-BASED
ET01_050	ORAL	9 de abril (16:15-17:30)	Nicole Andrea Pérez Quiroz	DESARROLLO DE NANOPARTÍCULAS DE PROTEÍNA ANIMAL Y VEGETAL MEDIANTE UN TRATAMIENTO TÉRMICO CON CIZALLAMIENTO
ET01_051	PÓSTER	9 de abril	Christian Alejandro Vera Sandoval	ANÁLISIS SENSORIAL DE TORTILLAS A BASE DE HARINA DE MAÍZ FORTIFICADAS CON HARINA DE LARVA DE MOSCA DEL SOLDADO NEGRO
ET01_052	PÓSTER	9 de abril	Dafne Alondra Álvarez Fuenzalida	REDUCCIÓN DE ABSORCIÓN DE ACEITE Y SU RELACIÓN CON LA DIFUSIÓN DE AGUA EN PAPAS FRITAS CON HIDROCOLOIDES

ET01_053	PÓSTER	9 de abril	Dafne Alondra Álvarez Fuenzalida	MODULACIÓN DEL ÍNDICE DE HIDRÓLISIS Y EL ÍNDICE GLUCÉMICO EN PAPAS FRITAS MEDIANTE EL USO DE RECUBRIMIENTO CON HIDROCOLOIDES
ET01_054	PÓSTER	9 de abril	Sofia Castellanos Gonzalez	DEVELOPMENT AND EVALUATION OF STARCH-BASED COMPOSITED ACTIVE SHEETS FOR THE PRESERVATION AND PACKAGING OF BLUEBERRY (VACCINIUM CORYMBOSUM) FRESH FRUITS
ET01_055	PÓSTER	9 de abril	Juan Carlos Lucas Aguirre	EVALUACION DE LAS PROPIEDADES FISICOQUIMICAS Y REOLOGICAS DE LA MARGARINA DE MACADAMIA (MACADAMIA TETRAPHYLLA), UNA ALTERNATIVA SALUDABLE EN LA DIETA DIARIA
ET01_056	PÓSTER	9 de abril	Mirta Vinjoy Campa	EFFECTOS DE LA ALIMENTACIÓN CON MICROORGANISMOS EFICIENTES EN OREOCHROMIS NILOTICUS GIFT.
ET01_057	PÓSTER	9 de abril	Guillermo Salamanca/Cristian Bocanegra	EVALUACION DE LOS NIVELES DE HUMEDAD CRÍTICA Y CONDICION DE TRANSICIÓN VITREA DE CONFITES DUROS ADITIVADOS CON EUCALIPTO Y TINTURA DE HIBISCUS
ET01_058	PÓSTER	9 de abril	Guillermo Salamanca Grosso/Julián Lozano	DISEÑO DE BOX-BEHNKEN Y DESPLIEGUE QFD EN LA EVALUACION DE FORMULACIONES DE ALTO VALOR BIOLÓGICO A BASE DE MIEL POLEN Y YOGURT
ET01_059	PÓSTER	9 de abril	Jose Manuel Vera Romero	IMPACTO DE LA FERMENTACIÓN EN LAS CARÁCTERISTICAS FÍSICAS DE LA SEMILLA DE CACAO
ET01_061	PÓSTER	9 de abril	Javier Alejandro Parada Silva	MICROENCAPSULACIÓN DE EXTRACTO BIOACTIVO DE COCHAYUYO (DURVILLAEA INCURVATA) PARA INCORPORACIÓN EN ALIMENTOS
ET01_062	PÓSTER	9 de abril	Camila Ojeda Flores	ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y COMPUESTOS FENÓLICOS SOLUBLES E INSOLUBLES DE ARVEJA VERDE
ET01_063	PÓSTER	9 de abril	Jader Martínez Girón	ESTUDIO COMPARATIVO DEL PERFIL DE AMINOÁCIDOS, CONTENIDO PROTEICO Y COLOR SUPERFICIAL EN FRUTOS DE CHONTADURO (BACTRIS GASIPAES) CON COCCIÓN SOLAR Y TRADICIONAL
ET01_064	PÓSTER	9 de abril	Carolina Valenzuela	MICROPOLVOS PROTEICOS CON PROPIEDADES SENSORIALES Y FUNCIONALES MEJORADAS A PARTIR DE HARINA DE LARVA DE MOSCA SOLDADO NEGRO (HERMETIA ILLUCENS)

ET01_065	PÓSTER	9 de abril	Julian Adolfo Odorio García	COMPUESTOS BIOACTIVOS CON POTENCIALES BENÉFICOS PARA LA SALUD HUMANA EN DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS
ET01_066	PÓSTER	9 de abril	Ana María Sandoval Valenzuela	HARINA DE QUÍNOA KURU INIA: INGREDIENTE DE ALTO VALOR NUTRITIVO PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
ET01_067	PÓSTER	9 de abril	Ana María Sandoval Valenzuela	CARACTERIZACIÓN DE ANTIOXIDANTES Y SENSORIAL EN ACEITES DE OLIVAS VARIETALES DE LA REGIÓN DE LA ARAUCANÍA, CHILE
ET01_068	PÓSTER	9 de abril	Ana Montserrat Corona España	EFFECTS OF HUMIDITY AND WATER ACTIVITY ON THE DESICCATION KINETICS OF ALLIUM AMPELOPRASUM PROPAGATION ORGAN
ET01_069	PÓSTER	9 de abril	Alicia Rodríguez Melis	EFECTO DE LÍPIDO ANTIOXIDANTE DE CONCENTRADO OMEGA -3 EPA/DHA Y ACEITE DE MAQUI EN LA REVERSIÓN DE ALTERACIONES METABÓLICAS POR OBESIDAD EN RATONES
ET01_070	ORAL	9 de abril (16:15-17:30)	Marco Rubén Burbano Pulles	DESARROLLO Y EVALUACIÓN DE GALLETAS SIN GLUTEN ELABORADAS CON AMARANTHUS SPP. Y LUPINUS MUTABILIS Y ENRIQUECIDAS CON NANOPARTÍCULAS DE CARBONATO DE CALCIO
ET01_071	PÓSTER	9 de abril	Johan Sebastian Henao Ossa	EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES EMULSIONANTES DE ALMIDONES DE PAPA (SOLANUM TUBEROSUM) Y PLÁTANO DOMINICO-HARTÓN (MUSA AAB SIMMONDS) MODIFICADO QUÍMICAMENTE CON ANHÍDRIDO OCTENIL SUCCÍNICO(OSA)
ET01_072	PÓSTER	9 de abril	Paula Alondra Toro Pedrero	EVALUACIÓN DE LA DISPONIBILIDAD DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE AVENA SATIVA POR MEDIO DE UN PROCESO DE DIGESTIÓN IN VITRO SIMULADO
ET01_073	PÓSTER	9 de abril	ibeth karina nieves ortiz	ESTUDIO DE LA HARINA DE CHÍA (SATIVA HISPANICA L) EN LAS CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS DE LA MASA Y CALIDAD DE LAS GALLETAS SIN GLUTEN: CONTRIBUCIONES A LA NUTRICIÓN Y EL BIENESTAR
ET01_074	FLASH ORAL PRESENTATION	9 de abril (12:30-13:00)	CRISTINA VERGARA	ALIMENTOS QUE COLOREAN: ESTABILIDAD Y BIOACCESIBILIDAD DE EXTRACTOS NATURALES
ET01_075	PÓSTER	9 de abril	John Jady Hurtado Murillo	IMPROVEMENT OF THE RHEOLOGICAL PROPERTIES OF PLANT-BASED BEVERAGES THROUGH THE SYNERGY BETWEEN HOMOLACTIC FERMENTATION AND QUINOA-TO-CHICKPEA FLOUR RATIOS

ET01_076	PÓSTER	9 de abril	María Carolina Betancur D'Ambrosio	MICROENCAPSULACIÓN DE EXTRACTO DE LÚPULO (HUMULUS LUPULUS L.) CHILENO MEDIANTE SECADO POR ASPERSIÓN PARA APLICACIÓN EN UN YOGURT COMERCIAL
ET01_078	PÓSTER	9 de abril	Diana Carolina Corzo Barragán	FORMULACION DE ALIMENTOS CON POTENCIAL NUTRACÉUTICO CON ESPECIES SUBVALORADAS
ET01_079	PÓSTER	9 de abril	Jennifer Paulina Ulloa Huentelican	DETERMINACION DEL PERFIL SENSORIAL DE QUESOS PRODUCIDOS EN CHILE MEDIANTE PANEL DE CATADORES EXPERTOS
ET01_080	PÓSTER	9 de abril	Natalia Araceli Aguayo Valenzuela	EFFECTO DE LA RADIACIÓN ULTRAVIOLETA EN EL CONTENIDO DE VITAMINA D2 EN EL HONGO COMESTIBLE PLEUROTUS OSTREATUS Y EVALUACIÓN DE SUS PROPIEDADES BIOLÓGICAS
ET01_081	PÓSTER	9 de abril	Paula Rocío González Solari	POTENCIAL FUNCIONAL DE LA PAPAYA CHILENA (VASCONCELLEA PUBESCENS) EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: PROPIEDADES BIOACTIVAS Y APLICACIONES TECNOLOGICAS
ET01_082	PÓSTER	9 de abril	Felipe Andrés Oyarzún Ampuero	UN NANOINGREDIENTE FUNCIONAL BASADO EN CURCUMINA EMULSIFICADA Y QUITOSANO PARA REDUCIR EL CRECIMIENTO DE HELICOBACTER PYLORI, LA FORMACIÓN DEL BIOFILM Y LA ADHESIÓN E INTERNALIZACIÓN BACTERIANA EN CÉLULAS GÁSTRICAS
ET01_083	PÓSTER	9 de abril	Julian Quintero Quiroz	APROVECHAMIENTO SOSTENIBLE DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS: MATERIA PRIMA PARA EL DESARROLLO DE COMPLEMENTOS PARA POBLACIONES VULNERABLES EN COLOMBIA
ET01_084	PÓSTER	9 de abril	Montserrat Toloza Mora	EXTRACCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE ACEITES RICOS EN COMPUESTOS BIOACTIVOS A PARTIR DE BIORRESIDUOS DE BAGAZO Y SEMILLAS DE UVA CHILENA
ET01_085	PÓSTER	9 de abril	Claudia Daniela Matamala Vásquez	SEMILLAS DE BAYAS DE RIBES MAGELLANICUM PATAGÓNICO: COMPUESTOS BIOACTIVOS Y MICROESTRUCTURA
ET01_087	PÓSTER	9 de abril	Javiera Francisca Salas Peralta	EXPLORACIÓN DE NUEVAS MATERIAS PRIMAS PARA LA IMPRESIÓN 3D DE ALIMENTOS: INNOVACIÓN HACIA DIETAS PERSONALIZADAS Y SOSTENIBLES.
ET01_088	PÓSTER	9 de abril	Katherine Estefanía Lizama Acuña	POTENCIAL DE LOS SUBPRODUCTOS DEL GOLDENBERRY (PHYSALIS PERUVIANA LINNAEUS) COMO INGREDIENTES FUNCIONALES CON ALTO VALOR NUTRICIONAL Y PROPIEDADES MEDICINALES

ET01_089	PÓSTER	9 de abril	Alejandra Camargo	ENCAPSULACIÓN DE MICROGREENS: CÁPSULAS, LIBERACIÓN DE BIOACTIVOS Y ESTABILIDAD TÉRMICA
ET01_090	PÓSTER	9 de abril	Nalda Romero Palacios	EFFECTO DEL ESTADO DE MADURACIÓN, EL RIEGO Y LA FERTILIZACIÓN POTÁSICA EN LA OPTIMIZACIÓN DEL CONTENIDO DE AZÚCARES EN PULPA DE OLIVAS
ET01_091	PÓSTER	9 de abril	Angelica Juliana Cifuentes Rojas	EMULSIONES PICKERING FUNGIE/PLANT – MICROALGAE BAJO DISTINTOS PRETRATAMIENTOS CARACTERIZADAS POR ESPECTROSCOPIA INFRARROJA DE FOURIER (FT-IR)
ET01_092	PÓSTER	9 de abril	Adrián Esteban González Muñoz	PRODUCCIÓN ESTANDARIZADA DE UN INGREDIENTE ALIMENTARIO FUNCIONAL PARA EL POTENCIAL TRATAMIENTO DE LA DIABETES MELLITUS GESTACIONAL A BASE DE FRACCIONES PEPTÍDICAS DE QUINUA
ET01_094	PÓSTER	9 de abril	Silvana Catalina Teresa Valdivia Miranda	ESTABILIDAD TÉRMICA DE PROTEASAS COMERCIALES DURANTE LA HIDROLISIS DE PROTEÍNA DE ESQUELÓN DE SALMON
ET01_095	PÓSTER	9 de abril	Gonzalo Sebastián Ticchione Sáez	CONTENIDO FENÓLICO Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE GRANOS DE LUPINUS ALBUS L. CV. RUMBO (LUPINO)
ET01_096	PÓSTER	9 de abril	Rubén Osvaldo Bustos Cerda	FACTORES QUE AFECTAN LA ESTABILIDAD TÉRMICA DE POLIFENOLES DE ORUJO DE UVA EN GALLETAS TIPO COOKIE
ET01_097	PÓSTER	9 de abril	Dalia Vázquez Celestino	POTENCIAL DE LA HARINA DE VAINA DE FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L.) VARIEDAD PINTO COMO ENRIQUECEDOR DE FIBRA EN HARINAS COMERCIALES
ET01_101	PÓSTER	9 de abril	Lizzy Navarro	DE RESIDUOS A RECURSOS: DETERMINACIÓN DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE LA CASCARILLA DE CAFÉ
ET01_102	ORAL	9 de abril (16:15-17:30)	Oscar Arango Bedoya	CARACTERIZACIÓN TECNOLÓGICA DE BACTERIAS ACIDO LÁCTICAS PROMISORIAS PARA EL DESARROLLO DE UN CULTIVO INICIADOR PARA QUESOS FRESCOS
ET01_103	PÓSTER	9 de abril	Amparo Luz Pua Rosado	PROTOTIPOS DE MEZCLAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: COMPOSICIÓN QUÍMICA, TOXICOLOGÍA Y ACEPTACIÓN
ET01_104	PÓSTER	9 de abril	Rubén Osvaldo Bustos Cerda	DESARROLLO DE MICROCAPSULAS BIFUNCIONALES DE POLIFENOLES DE MAQUI EN BETA-GLUCANOS DE AVENA

ET01_105	PÓSTER	9 de abril	Vilma Amalia Vilca Cáceres	ACEPTABILIDAD SENSORIAL DE HAMBURGUESAS DE PESCADO CON ADICIÓN DE SPIRULINA
ET01_106	PÓSTER	9 de abril	Carolina Henriquez	ESTRATEGIAS DE ELICITACIÓN BIOLÓGICA PARA INCREMENTAR EN MICROVEGETALES, LA PRODUCCIÓN DE FITOQUÍMICOS RELEVANTES PARA LA SALUD
ET01_107	PÓSTER	9 de abril	Diana Carolina Corzo Barragan	JARDÍN BOTÁNICO DE BOGOTÁ
ET01_108	PÓSTER	9 de abril	Angelica Juliana Cifuentes Rojas	CALAFATE (BERBERIS MICROPHYLLA) INGREDIENTE PATAGÓNICO DE ALTA CAPACIDAD NUTRICIONAL Y COMPUESTOS BIOACTIVOS
ET01_109	PÓSTER	9 de abril	Cristian Jesus Gomes Lobo	OPTIMIZATION OF LACTIC FERMENTATION IN MURTA: EFFECTS ON FREE AND BOUND POLYPHENOL DISTRIBUTION AND ANTIOXIDANT CAPACITY
ET01_110	ORAL	9 de abril (16:15-17:30)	Julian Quintero Quiroz	EFECTO DE LA MODIFICACIÓN ESTRUCTURAL DE PROTEÍNAS VEGETALES COMO AGENTES MICROENCAPSULANTES DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE SEMILLAS DE ACHIOTE (BIXA ORELLANA L.)
ET01_111	PÓSTER	9 de abril	Romina Maciel Cea Rojas	PROCESO DE SECADO CONVECTIVO EN EL HUIRO NEGRO (LESSONIA SPICATA): ESTUDIO SOBRE MODELIZACIÓN MATEMÁTICA, REQUERIMIENTO ENERGÉTICO, COMPUESTOS BIOACTIVOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE
ET01_112	PÓSTER	10 de abril	Dominique Alberto Larrea Wachtendorff	MODIFICATION OF WHEAT FLOUR BY PULSED ELECTRIC FIELDS AND ULTRASOUND TREATMENT: EFFECT ON PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES AND IN VITRO DIGESTIBILITY
ET01_113	PÓSTER	10 de abril	Vicente Sebastián Domínguez González	EVALUACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL DE POLEN APÍCOLA NACIONAL PARA SU APLICACIÓN EL SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS A LA APICULTURA
ET01_114	PÓSTER	10 de abril	Sergio Daniel Quilaqueo Espinosa	DESARROLLO DE UN MATERIAL MULTICAPA BIODEGRADABLE CON FUNCIÓN ANTIOXIDANTE PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS GRASOS
ET01_115	FLASH ORAL PRESENTATION	9 de abril (12:30-13:00)	Sebastián Pizarro Oteiza	TRATAMIENTO UV-LED PARA LA INACTIVIDAD DE PECTIN METIL ESTERASA (PME), PRESERVACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DEL JUGO DE TOMATE (SOLANUM LYCOPERSICUM)

ET01_116	PÓSTER	10 de abril	Sebastián Pizarro Oteiza	SACARIFICACIÓN CELULÓSICA DE HUIRO NEGRO (LESSONIA SPICATTA) PARA LA ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA FERMENTADA CON PROPIEDADES NUTRICIONALES Y FUNCIONALES
ET01_117	PÓSTER	10 de abril	Ricardo Villalobos Carvajal	MICROENCAPSULACIÓN DE LIMOSILACTOBACILLUS REUTERI PARA MEJORAR SU VIABILIDAD DURANTE EL PROCESO DE HORNEADO Y DIGESTIÓN IN VITRO DE UN PAN PROBIÓTICO
ET01_118	PÓSTER	10 de abril	Lucía de la Fuente Jiménez	COMPARACIÓN DE COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ESPECIMENES PARENTALES Y CULTIVADOS DE DURVILLEA INCURVATA
ET01_119	PÓSTER	10 de abril	Carolina Guadamuz Mayorga	ESTUDIO DE LA PAPAYA SUERRE EN COSTA RICA: ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO Y COLORIMÉTRICO.
ET01_120	FLASH ORAL PRESENTATION	9 de abril (12:30-13:00)	Helena Nuñez Andrade	IMPACTO DE TECNOLOGÍAS AVANZADAS DE IMPREGNACIÓN EN LA BIOACTIVIDAD, BIOACCESIBILIDAD Y CALIDAD DE UN SNACK DE MANZANA ENRIQUECIDO CON COLÁGENO HIDROLIZADO
ET01_121	PÓSTER	10 de abril	Yuliana Getar	FERMENTACIÓN LÁCTICA COMO ESTRATEGIA DE MEJORAMIENTO NUTRIFUNCIONAL Y AGREGADO DE VALOR A MATERIAS PRIMAS VEGETALES APLICABLES AL DESARROLLO DE NUEVOS ALIMENTOS EN ARGENTINA
ET01_122	PÓSTER	10 de abril	Verónica Arancibia	CARÁCTERIZACIÓN FÍSICA Y NUTRICIONAL DE LA PAPAYA (VASCONCELLEA PUBESCENS) A NIVEL NACIONAL
ET02_001	FLASH ORAL PRESENTATION	10 de abril (09:45-10:30)	Carla Pamela Vargas Luna	INFLUENCES OF LACTOBACILLUS SPP STRAINS IN SIMULTANEOUS INOCULATION WITH SACCHAROMYCES CEREVISIAE ON THE SENSORY AND CHEMICAL PROFILES IN CHARDONNAY WINE
ET02_002	PÓSTER	10 de abril	Anais Estefanie Palma Acevedo	EVALUATING THE IMPACT OF PULSED ELECTRIC FIELDS TREATMENT ON FLAVORED LUPINE PROTEIN SUSPENSIONS THROUGH GC-SPME ANALYSIS
ET02_003	PÓSTER	10 de abril	Ximena Rodríguez Palleres	EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE IN VIVO E IN VITRO DE EXCEDENTES AGROALIMENTARIOS OBTENIDO POR PULSOS ELÉCTRICOS
ET02_004	PÓSTER	10 de abril	Santiago Pedro Aubourg Martínez	RETENCIÓN DE LA CALIDAD DE PESCADO FRESCO Y CONGELADO MEDIANTE EMPLEO DE UN EXTRACTO ACUOSO DE HARINA DE ALGAS ROJAS
ET02_005	PÓSTER	10 de abril	Santiago Pedro Aubourg Martínez	EFFECTO DE UN EXTRACTO DE TINTA DE SEPIA (SEPIA SPP.) SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE PESCADO PROCESADO TÉRMICAMENTE

ET02_006	PÓSTER	10 de abril	Guillermo Salamanca Grosso	PROPIEDADES ASOCIADAS ALMIDONES DE YUCA NATIVOS Y MODIFICADOS MEDIANTE OXIDACION CON OZONO
ET02_007	PÓSTER	10 de abril	María Itatí De Salvo	MODELADO DE LA TRANSFERENCIA DE CALOR EN EL PROCESO DE IMPRESIÓN 3D DE NUTRACÉUTICOS A BASE DE OLEOGELES ENRIQUECIDOS CON FITOESTEROLES
ET02_008	PÓSTER	10 de abril	Jose Enrique Llanes Iglesias	EVALUACION DE UNA METODOLOGIA DE ALIMENTO SEMIHUMEDO CON INGREDIENTES LOCALES EN TILAPIA DEL NILO GIFT (OREOCHROMIS NILOTICUS)
ET02_010	PÓSTER	10 de abril	Ana Lucia Xavier Saavedra	VALORIZACIÓN DE ORUJO DE MANZANA PARA LA OBTENCIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y PECTINAS.
ET02_011	PÓSTER	10 de abril	Priscilla Alvarado Marengo	INGREDIENTES SOSTENIBLES A PARTIR DE SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES LOCALES: ABORDAJE EXPLORATORIO DESDE TRABAJOS FINALES DE GRADUACIÓN, UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL, COSTA RICA.
ET02_012	PÓSTER	10 de abril	Carol López De DiCastillo	CAN BIODEGRADABLE WATER BOTTLES MADE OF PLA BIOPOLYMER BE RECYCLED?
ET02_013	ORAL	10 de abril (16:50-18:00)	Viviana Andrea Velasco Arango	VALORACIÓN DEL EPICARPIO DE PAPAYA (CARICA PAPAYA) COMO FUENTE DE ANTIOXIDANTES MEDIANTE LA EXTRACCIÓN ASISTIDA POR HOMOGENEIZACIÓN DE ALTO CIZALLAMIENTO
ET02_014	PÓSTER	10 de abril	Berta Zecchi	MICROENCAPSULACIÓN DE EXTRACTOS FENÓLICOS DE ORUJO DE UVA MEDIANTE SECADO POR ATOMIZACIÓN
ET02_015	PÓSTER	10 de abril	Cristian Torres León	EXPLORACIÓN DE PLANTAS MEDICINALES DEL DESIERTO DE MÉXICO COMO FUENTE DE NUEVOS ANTIOXIDANTES NATURALES CON POTENCIAL USO EN ALIMENTOS
ET02_016	PÓSTER	10 de abril	Cristian Torres León	RECUBRIMIENTO FUNCIONALIZADO CON FENOLES EXTRAÍDOS DEL RESIDUO DE LA SEMILLA DE MANGO PARA CONTROLAR LA ENFERMEDAD ANTRACNOSIS CAUDA POR COLLETOTRICHUM GLOEOSPORIOIDES EN FRUTOS DE MANGO
ET02_018	PÓSTER	10 de abril	Agustin Benestante	INFLUENCIA DE LA HUMEDAD EN LA EXTRACCIÓN ETANÓLICA DE FLAVONOIDES EN SEMILLAS DE LIMÓN

ET02_019	PÓSTER	10 de abril	Agustin Benestante	CINÉTICA DE EXTRACCIÓN DE ACEITE DE SEMILLAS DE LIMÓN
ET02_020	PÓSTER	10 de abril	Jocelyn Catalina Cortés Larrondo	REVALORIZACIÓN DE RESIDUOS: FERMENTACIÓN DE ORUJO DE ARÁNDANO E INCORPORACIÓN EN EMULSIONES.
ET02_021	PÓSTER	10 de abril	Nicol Mejía	REVALORIZACIÓN DE SARCODIOTHECA GAUDICHAUDII: MODELACIÓN MATEMÁTICA DE LA CINÉTICA DE SECADO Y EVALUACIÓN DE CALIDAD FÍSICOQUÍMICA
ET02_022	PÓSTER	10 de abril	Nicol Mejías	IMPACTO DE LAS TÉCNICAS DE SECADO EN LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DE LA MURTA
ET02_024	PÓSTER	10 de abril	Angela Farfán Salinas	DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE UNA NUEVA BEBIDA ALCOHÓLICA INNOVADORA A BASE DE UNCUCHA (XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM) UTILIZANDO SUS PROPIAS LEVADURAS AUTOCTONAS
ET02_026	PÓSTER	10 de abril	Danela Silva Ferrer	EFFECTO DE LA APLICACIÓN DE CAMPOS ELÉCTRICOS PULSADOS (PEF) Y ULTRASONIDOS (US) SOBRE LA RECUPERACIÓN Y FUNCIONALIDAD DE ALMIDONES DE CÁSCARAS DE PLÁTANO
ET02_027	PÓSTER	10 de abril	Francisca Echeverría	EFFECTIVIDAD DE INTERVENCIONES INFORMATIVAS PARA PROMOVER UN CAMBIO DE COMPORTAMIENTO HACIA EL DESPERDICIO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN HOGARES DE LA REGIÓN METROPOLITANA
ET02_028	PÓSTER	10 de abril	Fátima Inés Díaz Cáceres	CONCENTRACIÓN POR EL PROCESO DE DESTILACIÓN EN MEMBRANA DE SUERO DE LECHE DE QUESERÍA PARA LA RECUPERACIÓN DE COMPUESTOS DE INTERÉS
ET02_029	PÓSTER	10 de abril	Andrés Ignacio Bustamante Pezoa	EFFECTO DE LOS MÉTODOS DE SECADO CONVENCIONALES Y EMERGENTES EN LA ACTIVIDAD INHIBITORIA DE UN EXTRACTO DE BAGAZO DE ARÁNDANOS SOBRE A-AMILASA Y A-GLUCOSIDASA
ET02_031	ORAL	10 de abril (16:50-18:00)	Marco Fernando Guzmán Meza	DESARROLLO DE UN PROTOTIPO ELECTROPORADOR BASADO EN LAS TECNOLOGIAS DE PEF Y HVEF PARA REDUCIR LOS TIEMPOS DE LIOFILIZACIÓN DE ALIMENTOS.
ET02_032	PÓSTER	10 de abril	NILS Nils Leander Huaman Castilla	ANÁLISIS COMPARATIVO DE MÉTODOS DE EXTRACCIÓN SOSTENIBLES PARA OBTENER EXTRACTOS ANTIOXIDANTES DE CASCARAS DE TUNA

ET02_033	PÓSTER	10 de abril	Silvia Matiacevich	DEVELOPMENT OF NEW ADDITIVES BASED ON ALTERNATIVE PLANT PROTEIN AND MORINGA OLEIFERA EXTRACT: EFFECT OF CYCLODEXTRIN ON PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES
ET02_034	PÓSTER	10 de abril	Indira Pérez Bermúdez	ULTRASONIDO COMO TÉCNICA DE SEPARACIÓN EN LA CONCENTRACIÓN POR CONGELACIÓN EN BLOQUE APLICADA A LA INFUSIÓN DE MENTA (MENTHA PIPERITA L.)
ET02_037	PÓSTER	10 de abril	Hader Iván Castaño Peláez	EXTRACCIÓN DE ACEITE DE AGUACATE DE RECHAZO VARIEDAD HASS ASISTIDA CON ULTRASONIDO Y ENZIMAS DEGRADANTES DE LA PARED CELULAR.
ET02_039	PÓSTER	10 de abril	José Miguel Bastías Montes	EFFECTO DE LA HOMOGENIZACIÓN POR ALTA PRESIÓN (HHP) SOBRE EL CONTENIDO DE COMPUESTOS BIOACTIVOS Y CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE CRIOCONCENTRADO DE MAQUI
ET02_040	PÓSTER	10 de abril	Constanza Mackarena Jara Leiva	EFFECTO DEL ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN EN LA CALIDAD DEL JUGO CRIOCONCENTRADO DE ARÁNDANO
ET02_041	PÓSTER	10 de abril	Sebastian Andres Catalan Briones	EVALUACIÓN DE SOSTENIBILIDAD DE LA EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONIDOS DE ANTOCIANINAS CON BIOSOLVENTES PARA LA VALORIZACIÓN DEL ORUJO DE UVA CABERNET SAUVIGNON DERIVADO DEL PROCESO DE VINIFICACIÓN
ET02_042	PÓSTER	10 de abril	Carmen Gloria Soto Maldonado	APLICACIÓN DE ENZIMAS SOBRE BORRA DE CAFÉ PARA LA RECUPERACION DE COMPUESTOS FENÓLICOS
ET02_043	PÓSTER	10 de abril	Erika Fernanda Vergara Farías	EXTRACCIÓN HIDROALCOHÓLICA ASISTIDA POR ULTRASONIDO DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE BORRA DE CAFÉ: HACIA UNA INDUSTRIA MÁS SOSTENIBLE
ET02_044	PÓSTER	10 de abril	Diego Fernando Roa Acosta	INFLUENCIA DE LOS TRATAMIENTOS TERMOMECÁNICOS Y QUÍMICOS SOBRE LA CALIDAD NUTRICIONAL Y FUNCIONAL DE LA HARINA DE SACHA INCHI (PLUKENETIA VOLUBILIS)
ET02_045	PÓSTER	10 de abril	Dafne Alondra Álvarez Fuenzalida	EFFECTO DEL ULTRASONIDO SOBRE LA DISPONIBILIDAD DE COMPUESTOS BIOACTIVOS Y LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DEL BAGAZO CERVECERO
ET02_046	PÓSTER	10 de abril	Cecilia Abirached	USO INTEGRAL DE UN RESIDUO OBTENIDO A PARTIR DE LA EXTRACCIÓN POR LÍQUIDOS PRESURIZADOS DE SEMILLAS DE UVA TANNAT

ET02_047	FLASH ORAL PRESENTATION	10 de abril (09:45-10:30)	Luis Andrés Segura Ponce	INACTIVACIÓN DE ESCHERICHIA COLI Y LISTERIA INNOCUA Y MODIFICACIÓN SUPERFICIAL DE MANZANAS DE LA VARIEDAD GRANNY SMITH MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PLASMA MEDIO ACTIVADO (PMA)
ET02_049	PÓSTER	10 de abril	Jader Martínez Girón	COCCIÓN SOLAR DE GALLETAS CON ADICIÓN DE HARINA DE CHONTADURO (BACTRIS GASIPAES): EFECTO SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRICIONALES, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES
ET02_050	PÓSTER	10 de abril	Luisa Fernanda Toro Duque	EVALUACIÓN DE LOS EFECTOS CAUSADOS POR LA INOCULACIÓN DE CEPAS DE LEVADURA EN LA FERMENTACIÓN DEL CAFÉ MEDIANTE TÉCNICAS CROMATOGRÁFICAS Y ORGANOLÉPTICAS
ET02_051	FLASH ORAL PRESENTATION	10 de abril (09:45-10:30)	Aníbal Andrés Concha Meyer	APLICACIÓN DE PLASMA FRÍO ATMOSFÉRICO PARA LA SANITIZACIÓN DE ALIMENTOS Y ENTORNOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
ET02_052	PÓSTER	10 de abril	Diego Fernando Roa Acosta	EVALUACIÓN DE ALMÁCIGOS BIODEGRADABLES PARA FRUTALES
ET02_053	PÓSTER	10 de abril	Marcia Maria	EFECTO DEL PROCESO DE ULTRASONICACION COMO UNA TÉCNICA ASISTIDA EN LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS DE ESPINACA (SPINACIA OLERECEA).
ET02_054	PÓSTER	10 de abril	Pablo Andrés Ulloa Fuentes	COBERTURA BIODEGRADABLE MODULADORA DE LA RADIACIÓN PARA CULTIVOS EXTENSIVOS (TOMATE-LECHUGA)
ET02_055	PÓSTER	10 de abril	Alicia Rodriguez Melis	SÍNTESIS DE LIPÍDO ANTIOXIDANTE RICO EN ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3 (EPA Y DHA) VIA INTERESTERIFICACIÓN ENZIMÁTICA EN MEDIO CO2 SUPERCRÍTICO
ET02_056	PÓSTER	10 de abril	Manuel Sanchez Chero	PROTOTIPO DE UN DESHIDRATADOR OSMÓTICO DE FRUTAS
ET02_057	PÓSTER	10 de abril	Francisca Georgina Teodora Rojas Hidalgo	EFECTO DEL CALENTAMIENTO ÓHMICO SOBRE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS DEL BAGAZO DE CERVEZA COMO POTENCIAL MATERIA PRIMA PARA LA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS
ET02_058	PÓSTER	10 de abril	Cristina Vergara	ACELGAS DE COLORES: EXTENSIÓN DE VIDA UTIL PARA DESARROLLO DE INGREDIENTES ANTIOXIDANTES
ET02_059	ORAL	10 de abril (16:50-18:00)	Cristina Vergara	MICROENCAPSULACIÓN DE COLORANTES NATURALES AMARILLOS DE NATURALEZA HIDROFÍLICA Y LIPÍDICA

ET02_060	PÓSTER	10 de abril	Sara Clara Cristel Martínez Andrade	OPTIMIZACIÓN DE LAVADO, EXTRUSIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE POLIESTIRENO RECICLADO
ET02_061	PÓSTER	10 de abril	Pía Sofía González Meza	CINÉTICA DE CATÁLISIS ENZIMÁTICA DE UN SUSTRATO INSOLUBLE: PROTEÍNA DE MICROPARTÍCULAS DE HUESO DE SALMÓN
ET02_062	PÓSTER	10 de abril	Jesús Manuel Lozano Parejo	HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA SECUENCIAL E INDIVIDUAL DE PROTEÍNAS DE HERMETIA ILLUCENS: UN ENFOQUE ALTERNATIVO PARA MEJORAR LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE LOS PÉPTIDOS LIBERADOS
ET02_063	PÓSTER	10 de abril	Daniela Ramirez Meneses	REVALORIZACIÓN DE CÁSCARA DE PIÑA PARA LA OBTENCIÓN DE HARINA APLICADA EN PRODUCTOS DE PANADERÍA
ET02_064	PÓSTER	10 de abril	Vilbett Joanna Briones Labarca	OPTIMIZACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE EMULSIONES ESTABILIZADAS POR PROTEÍNAS DEL SUBPRODUCTO DEL LANGOSTINO PROCESADAS POR ULTRASONIDO DE ALTA INTENSIDAD
ET02_065	FLASH ORAL PRESENTATION	10 de abril (09:45-10:30)	Oscar Gabriel Cavieres Torres	INFLUENCIA COMBINADA DEL AMARGOR Y EL CONTENIDO DE ALCOHOL SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y COMPUESTOS BIOACTIVOS DE CERVEZAS TRATADAS CON UV LED
ET02_066	PÓSTER	10 de abril	Agustín Manuel Zavala Hormaechea	INFLUENCIA COMBINADA DEL AMARGOR Y EL CONTENIDO DE ALCOHOL SOBRE LA PRESENCIA DE LACTOBACILLUS BREVIS Y ACETOBACTER ACETI EN CERVEZAS TRATADAS CON UV LED
ET02_067	FLASH ORAL PRESENTATION	10 de abril (09:45-10:30)	Catalina Landeta Salgado	DEVELOPMENT OF A NOVEL SEAWEED-DERIVED MYCOPROTEIN WITH ENHANCED NUTRITIONAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES THROUGH FUNGAL BIOCONVERSION
ET02_068	FLASH ORAL PRESENTATION	10 de abril (09:45-10:30)	Tamara Jasmín Solís Vega	ESTUDIO DE LA PRODUCCIÓN DE HIDROLIZADO DE PROTEÍNAS A PARTIR DE RESIDUOS DE REINETA Y SU EVALUACIÓN COMO POTENCIAL BIOFERTILIZANTE
ET02_069	PÓSTER	10 de abril	Analía Rodríguez	EVALUACIÓN DEL USO DE SUERO DE QUESERÍA EN POLVO EN LA ELABORACIÓN DE DULCE DE LECHE
ET02_070	PÓSTER	10 de abril	Marbelis Valdés Veliz	EFFECTO DE LA HOMOGENEIZACIÓN POR ALTA PRESIÓN SOBRE LA FORMACIÓN DE CONJUGADOS PROTEÍNA DE LUPINO-MALTODEXTRINA Y SUS PROPIEDADES FUNCIONALES
ET02_071	PÓSTER	10 de abril	Martina Ladino Troncoso	COATING ANTIFÚNGICO (PLANT-BASED) DESTINADO A ARÁNDANOS DE EXPORTACIÓN

ET02_072	PÓSTER	10 de abril	Daniela Olivares Zapata	APLICACIÓN DE COATING ANTIFÚNGICO EN PALTA HASS: INCREMENTANDO SU VIDA DE POSTCOSECHA
ET02_073	PÓSTER	10 de abril	Emilson José León Florian	EFFECTO DEL PH Y ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS SOBRE EL TAMAÑO DE GOTTA Y DISTRIBUCIÓN DE EMULSIONES DE AISLADO PROTEICO DE SOYA Y MICROALGAS PREPARADAS POR EMULSIFICACIÓN POR MEMBRANA.
ET02_074	ORAL	10 de abril (16:50-18:00)	Daniela Edith Rivera Tobar	AGLOMERACIÓN ULTRASÓNICA EN HARINAS DE MACRO Y MICROALGAS
ET02_075	PÓSTER	10 de abril	Cristal Mabel Muñoz Rojas	EVALUACIÓN CITOTÓXICA DE PÉPTIDOS DE GERMEN DE TRIGO EN CELULAS DE ADENOCARCINOMA DE COLON HUMANO
ET02_076	PÓSTER	10 de abril	Paola Andrea Henríquez Cataldo	APLICACIÓN DE ULTRASONIDO EN UN BIORREACTOR DE MEMBRANA EN LA SINTESIS DE GALACTOOLIGOSACARIDOS
ET02_077	PÓSTER	10 de abril	Mario Josué Gonzáles Santos	EVALUATION OF THE EFFECT OF PASSION FRUIT EXTRACTS ON THE MICROBIOLOGICAL STABILITY OF ORANGE JUICE.
ET02_078	PÓSTER	10 de abril	Mario Josué Gonzáles Santos	USE OF BANANA PEEL IN HAMBURGERS AS A PROTEIN ALTERNATIVE: A STUDY OF SENSORY PERCEPTIONS
ET02_079	PÓSTER	10 de abril	Kevin Becerra	USO DE NUEVAS VARIANTES DE LEVADURAS VINICAS PARA LA DISMINUCIÓN DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LA PRODUCCION DE VINO.
ET02_080	PÓSTER	10 de abril	Héctor Alonzo Gómez Gómez	CÁSCARA DEL FRUTO DE CAFÉ COMO AGENTE MICROENCAPSULANTE PARA LA PROTECCIÓN DE LA VIABILIDAD DE MICROORGANISMOS PROBIÓTICOS
ET02_081	ORAL	10 de abril (16:50-18:00)	Héctor Alonzo Gómez Gómez	INGREDIENTE A PARTIR DE RESIDUO: OPTIMIZACIÓN DE LA EXTRACCIÓN DE PECTINA DE LA CASCARA DE CACAO (THEOBROMA CACAO L)
ET02_082	PÓSTER	10 de abril	Marlene Pinto Fernández	“PROCESO DE LIOFILIZACIÓN DE FRUTILLAS: EFECTO DE CONDICIONES DE PROCESO EN FACTOR DE CALIDAD (ENCOGIMIENTO)”
ET02_083	PÓSTER	10 de abril	Maria Jose Larrazabal Fuentes	RENDIMIENTO DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE HARINAS DE TALLOS Y HOJAS DE BRÓCOLI (BRASSICA OLERACEA VAR. ITÁLICA.) Y COLIFLOR (BRASSICA OLERACEA L.)
ET02_084	PÓSTER	10 de abril	Ornella Patricia Collao Vargas	OPTIMIZACIÓN DE LA EXTRACCIÓN DE POLISACÁRIDOS DE SARCODIOTHECA GAUDICHAUDII: ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE LA EXTRACCIÓN ENZIMÁTICA Y A ALTA TEMPERATURA

ET02_085	PÓSTER	10 de abril	Jaime Ortiz Viedma	BIOREFINERÍA DE COMPUESTOS FENOLICOS DEL ALGA PARDA COCHAYUYO (DURVILLAEA INCURVATA) PARA SU APLICACIÓN EN EL DESARROLLO Y LA CONSERVACIÓN DE UN PROTOTIPO DE SALMÓN IMPRESO EN 3D
ET03_001	ORAL	10 de abril (16:50-18:00)	Carolín Hauser	PLASTIC PARTICLES IN FOOD PRODUCTION
ET03_002	PÓSTER	10 de abril	Juan Felipe Guerrero Rojas	CONSERVATION METHODS AND THEIR RELATIONSHIP WITH INTEGRAL QUALITY OF DAIRY PRODUCTS
ET03_003	PÓSTER	10 de abril	Lilian Eugenia Trujillo Vásquez	EXPLORACIÓN DE ACTIVIDAD ANTIBACTERIANA DE ALGUNAS PLANTAS MEDICINALES NATIVAS DEL COMERCIO INFORMAL EN OSORNO, SOBRE PATÓGENOS ALIMENTARIOS.
ET03_005	PÓSTER	10 de abril	Ingrid Italia Lima Becerra	TOLERANCE MECHANISMS OF LISTERIA MONOCYTOGENES TO BACTERIOPHAGE A511
ET03_006	PÓSTER	10 de abril	Sabrina Gelponi Costa	PRIMEROS AVANCES DEL DESARROLLO DE UN APTASENSOR EN BASE A PPY/AUNPS PARA LA DETECCIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE GLUTEN.
ET03_007	PÓSTER	10 de abril	Karen Nathiely Ramirez Guzmán	INHIBICION DEL AGENTE CAUSAL DE ANTRACNOSIS EN MANGO A TRAVÉS DEL CO-CULTIVO DE HONGOS FILAMENTOSOS Y LA VALORIZACIÓN DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA FRUTÍCOLA
ET03_008	PÓSTER	10 de abril	Daniela Ramirez Meneses	EVALUACIÓN DE ALTERNATIVAS NATURALES PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS EMULSIONADOS
ET03_009	PÓSTER	10 de abril	Jennifer Paulina Ulloa Huentelican	DETECCIÓN DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS EN QUESOS DE CABRA PRODUCIDOS EN CHILE
ET03_010	PÓSTER	10 de abril	Alejandra Beatriz Camargo	ESTRATEGIA BASADA EN ESPECTROMETRÍA DE MASAS Y QUIMIOMETRÍA PARA EVALUAR LA AUTENTICIDAD DE SEMILLAS HORTÍCOLAS ORGÁNICAS
ET03_011	PÓSTER	10 de abril	Adriana Nicole González Canizo	CARACTERIZACIÓN DE CEPAS DE LISTERIA MONOCYTOGENES OBTENIDAS DEL AMBIENTE DE PRODUCCIÓN DE EMBUTIDOS
ET03_012	FLASH ORAL PRESENTATION	10 de abril (09:45-10:30)	Oscar Arango Bedoya	EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIBACTERIANA DE UN CO-CULTIVO DE BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS CONTRA STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN UNA MATRIZ DE QUESO FRESCO

ET03_013	PÓSTER	10 de abril	Cielo Char Aubry	EFFECT OF NANO- AND MICROENCAPSULATED VANILLIN AND CINNAMALDEHYDE ON MICROBIOLOGICAL STABILITY AND SENSORY PERCEPTION IN A PROTEIN BEVERAGE DURING REFRIGERATED STORAGE
ET03_014	PÓSTER	10 de abril	Cielo Char Aubry	EFFECT OF UV-C LIGHT COMPARED TO MILD HEAT TREATMENT ON THE FUNCTIONAL AND MICROBIOLOGICAL QUALITY OF GRAPE JUICE (VITIS VINIFERA L.) CV. THOMPSON SEEDLESS
ET03_015	PÓSTER	10 de abril	Daniella Fuentealba	APOYO TÉCNICO DIRIGIDO A EMPRENDEDORES DEL RUBRO DE ALIMENTOS EN CLAVE DE APRENDIZAJE Y SERVICIO