

## II SIMPOSIO INTERNACIONAL DE AGROINDUSTRIAS EN LATINOAMÉRICA

### PROGRAMA OFICIAL Y LINKS DE ACCESO

Estimada y estimado asistente, el siguiente programa está dividido en 6 sesiones, cada una con su respectivo link de acceso, al cual deberá ingresar para participar del evento desde la plataforma de Zoom. Una vez ingrese a cada link por favor silencie su micrófono y apague su cámara. Los moderadores estarán tomando sus preguntas para socializarlas en el espacio indicado. De antemano gracias por su participación y esperamos que este espacio sirva para su crecimiento académico y profesional.

15 de octubre				
Hora (GMT-5)	Ponente	Conferencia Magistral	Sesión	Link
9:00 -9:20	Bienvenida e Inauguración del III SIAL			
9:20-9:50	<b>Dr. Misael Martínez Bolaños</b> Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias, México	Control Biológico de roya en café		
9:50 -10:20	<b>M.C. Luis A. Gálvez Marroquín</b> Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias, México	Alternativas de bajo impacto ambiental para el manejo del manchado de cáliz ( <i>Corynespora cassicola</i> ) de la Jamaica ( <i>Hibiscus sabdariffa</i> )	1	Identificación del seminario web: 832 2051 5107 - Link: <a href="https://us02web.zoom.us/j/83220515107">https://us02web.zoom.us/j/83220515107</a>
10:20 -11:00	<b>Dra. Almadalia Velasco Hernández</b> Colegio de Posgraduados, México	Evaluación de tratamientos térmicos moderados sobre la inactivación de <i>Listeria monocytogenes</i> en pulpa de guanábana		
11:00 - 11:40	<b>M.C. Carmen M. Rodríguez Barahona</b> Innovación en Cárnicos y Embutidos, Honduras	¿Por qué la industria alimentaria debe innovar?		
11:40 - 12:20	<b>Dra. Ludmila Elisa Guzmán Pantoja</b> Instituto de Agroindustrias, Universidad Tecnológica de Mixteca, México	Indicadores de gestión de calidad del sistema hortofrutícola en México		
12:20 - 13:00	<b>M.A. Percy Segundo Huauya Pablo</b> Ingeniería Agroindustrial, Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, Perú	Estrategias de asociatividad para micro y pequeñas empresas agroindustriales en Latinoamérica	2	Identificación del seminario web: 848 9085 9911 - Link: <a href="https://us02web.zoom.us/j/84890859911">https://us02web.zoom.us/j/84890859911</a>
13:00 - 13:40	<b>M.I. Victor Justiniano Huamaní-Meléndez</b> Universidade Estadual Paulista, Brasil	Propiedades fisicoquímicas de goma Tara de tres orígenes		
13:40 -14:00	<b>M.E. José Luis Cahuana Jorge, J.L</b> Centro de Investigaciones Avanzadas y Formación Superior en Educación, Salud y Medio Ambiente, Perú	Aplicación de colorantes naturales de <i>Chenopodium quinoa</i> willd. (quinua) y <i>Chenopodium pallidicaule</i> aellen (cañihua) en derivados lácteos		



## II SIMPOSIO INTERNACIONAL DE AGROINDUSTRIAS EN LATINOAMÉRICA

14:00-15:00

Presentación de Carteles

Foro empresarial (Poner nombres) Poner el correo de la Morenita

15:00-16:00	LA BENDECIDA OAXACANITA JIASUM MARIEBELLE MANGRO NATIVO VECHIA STELLA COFFÉ QUETZAL DE XADE KITTI TUUMA GRANJA CAPRINA LA MORENITA	3	Identificación del seminario web: 816 4937 5169 - Link: <a href="https://us02web.zoom.us/j/81649375169">https://us02web.zoom.us/j/81649375169</a>
-------------	---	---	--

### Talleres

16:00-16:40	<b>Zoot. Carlos Andrés Rubio.</b> Elaboración de quesos de cabra artesanales. Granja Caprina La Morenita. <b>Dr. José Gamboa Alvarado.</b> Elaboración de chorizo de conejo. Licenciatura en Zootecnia. Universidad del Mar. <b>MVZ. Josué López Martínez.</b> Buenas prácticas en la cosecha de la miel. Apícola Kiti Yuuma. <b>MVZ. Ángeles Adela Chávez Alejandre.</b> Trazabilidad de la miel. Apícola Kiti Yuuma. <b>Ing. Andrea I. Fión Góngora.</b> Volver a tus raíces y reinventarse ante el COVID 19: Marketing digital para empresas. La Bendecida.
-------------	--

16 de octubre

Hora (GMT-5)	Ponente	Conferencia Magistral	Sesión	Link
9:00 -9:40	<b>Dra. Angela Adriana Ruiz Colorado,</b> Ingeniería Química, Universidad Nacional de Colombia	Productos de valor agregado de biomásas agroindustriales		
9:40 -10:20	<b>PhD. María Sol Morales</b> Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias, Universidad de Chile	La leche y productos Lácteos: alimentos funcionales	4	Identificación del seminario web: 829 5709 2023 - Link: <a href="https://us02web.zoom.us/j/82957092023">https://us02web.zoom.us/j/82957092023</a>
10:20 -11:00	<b>M.A. Lucio González Montiel</b> Ingeniería en Agroindustrias, Universidad de la Cañada, México	Calidad y propiedades benéficas de la miel		
11:00 - 11:40	<b>PhD. Pedro Veiga Rodrigues Paulino</b> Cargill, Brasil	La industria de ganado de carne en Brasil: características y oportunidades		



## II SIMPOSIO INTERNACIONAL DE AGROINDUSTRIAS EN LATINOAMÉRICA

11:40 - 12:20	<b>Dr. Martín Barragán Trinidad</b> Instituto de Ingeniería, Universidad Nacional Autónoma de México	Producción de hidrógeno y metano a partir de biomásas celulósicas		
12:20 - 13:00	<b>Dr. Juan Sebastián Arcila Henao</b> Departamento de Ingeniería Ambiental, Universidad Católica de Manizales, Colombia	Microalga-bacteria, un sistema para el tratamiento de aguas residuales con alto potencial biotecnológico	5	Identificación del seminario web 859 4294 6189 - Link: <a href="https://us02web.zoom.us/j/85942946189">https://us02web.zoom.us/j/85942946189</a>
13:00 - 13:40	<b>M.C. Jorge Paucar Luna</b> Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Perú	Logística Agroindustrial		
13:40 - 14:00	<b>L. Z. Saris Ulises Ramos Gabriel</b> Maestría en Producción y Sanidad Animal, Universidad del Mar, México.	Tipificación del queso "prensa" madurado artesanal de Tataltepec de Valdés, Oaxaca		
14:00-15:00	<b>Presentación de Carteles</b>			
15:00-15:20	<b>M.C. Irene Gómez de la Cruz</b> El Colegio de la Frontera Sur	Potencial de micoparásitos del soconusco, Chiapas, México para biocontrol de roya del café ( <i>H. vastatrix</i> Berk. & Br.)		
15:20-15:40	<b>Dr. William Zárate Martínez</b> Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias, México	Contenido de antioxidantes en plantas de jitomate sometidas a estrés biótico		
15:40-16:00	<b>Mtra. Lissete Lourdes Aguirre Huayhua</b> Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial, Universidad Nacional de Huancavelica, Perú	Evaluación químico proximal y microbiológico de fideo a partir de harina pregelatinizada de quinua ( <i>Chenopodium quinoa</i> willd) y arroz ( <i>Oryza sativa</i> ) para celíacos.	6	Identificación del seminario web 882 3581 7836 - Link: <a href="https://us02web.zoom.us/j/88235817836">https://us02web.zoom.us/j/88235817836</a>
16:00 - 16:20	<b>Ing. Marco Antonio Cruz Chávez</b> Tecnológico Nacional de México	Control químico <i>in vitro</i> de la <i>Moniliasis moniliophthora roreri</i> de cacao <i>Theobroma cacao</i> L.		
16:20-16:40	Cierre del III SIAL			

