

PROGRAMA
5º SEMINARIO INTERNACIONAL
“Nuevos Impactos en la Tecnología de los Alimentos”
21 de noviembre 2013 – Hotel Marina del Rey

8:30 -9:00	Acreditación
9:00 - 9:20	Bienvenida Directora CREAS Autoridades
9:20 - 11:00	Panel: Inocuidad, Trazabilidad, y Rotulación en Chile Nuri Grass , Secretaria Ejecutiva de Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA Claudia Martínez , Gerente Técnico de Grupo de Empresas Daff. Francesco Venezian , SEREMI de Agricultura de la Región de Valparaíso Discusión
11:00 – 11:30	Coffee Break
11:30 - 12:10	Speaker: Dra. Christina Dewitt <i>Perspective on the development of and outcomes from the Institute of Medicine (IOM) Report: Strategies to reduce sodium intake in the U.S.</i>
12:10 – 12:50	Speaker: Dr Michael Morrisey <i>Bringing Science to Food Entrepreneurs</i>
13:00 - 14:45	Almuerzo
14:45 - 15:25	Speaker: Dr. Sudhir Sastry <i>Industry-University-Government Joint Projects on Food Safety and Quality From Alternative Processing Technologies</i>
15:25 – 16:05	Speaker: Dr. Valente Alvarez <i>The Importance of Engagement and Collaboration Between Academia and Industry.</i>
16:05 - 16:30	Coffee Break
16:30 - 17:10	Speaker: Dr. Luis E. Rodriguez-Saona <i>Portable FT-IR spectrometers - Becoming a Reality for the Food Industry</i>
17:10 - 17:30	Speaker: Dra María Elvira Zúñiga Hansen CREAS Aportando a la Innovación en Alimentación Saludable
17:30	Palabras Finales
18:00	Coctel