

SEMINARIO: "DISEÑO DE MICRO-NANO PARTÍCULAS Y SU IMPACTO EN EL TRACTO GASTROINTESTINAL"

Martes 06 de agosto de 2019 entre 09:00 - 13:30 h

Salón Mario Caiozzi, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile

PROGRAMA

9:00 - 9:15 Inscripciones

9:15 - 9:30 Bienvenida

Paz Robert - Investigadora responsable proyecto Fondecyt 1181329 - Universidad de Chile

"Diseño de micropartículas como sistemas de liberación de aceite rico en omega-3: impacto de la localización de absorbedor de oxígeno sobre la oxidación lipídica"

9:30- 10:15 Izabela Dutra Alvim - Instituto de Tecnología de Alimentos - ITAL- Brasil

"Métodos combinados en microencapsulación y aplicación en alimentos".

10:15 - 11:00 Ximena Quintanilla - Universidad de la Sabana - Colombia

"Diseño de alimentos con propiedades funcionales: la encapsulación como estrategia para incrementar la bioaccesibilidad"

11:00 – 11:10 Preguntas

11:10 - 11:30 Café

11:30 – 11:45 Begoña Gimenez - Universidad de Santiago

"Formulación de oleogeles con curcumina como sustituto de grasa animal en sistemas cárnicos"

11:45 - 12:00 Javier Parada - Universidad Austral de Chile

"Uso de algas chilenas para moderar la digestión de almidón y modular la glicemia postprandial"

12:00 - 12:15 Cristina Vergara - Instituto de Investigaciones Agropecuarias - INIA

"Influencia de microencapsulación sobre la estabilidad y bioaccesibilidad de antocianinas de papas de pulpa morada"

12:15 - 12:30 Estefanía González

"Efecto de la encapsulación de un extracto de hojas de olivo sobre el perfil de compuestos fenolicos mediante simulación gastrointestinal in vitro".

12:30 - 12:45 Manuel Palma – P&M Alimenta

"Mercado y crecimiento de la industria de ingredientes con propiedades funcionales en Latinoamérica"

12:45 - 13:00 Preguntas y cierre del seminario

Seminario realizado bajo el marco del proyecto Fondecyt 1181329