

# SOCHITAL

SOCIEDAD CHILENA DE CIENCIA Y  
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



## 1<sup>ER</sup> WORKSHOP

### AVANCES EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA EN ALIMENTOS

Organiza



Patrocina



Proyecto FONDECYT  
N° 1140067

Auspicia



B&B

Live Seafood Ltda



PIDI  
Programa Institucional  
de Fomento a la I+D+i  
Centro de Facultad de Ciencias Naturales,  
Matemática y del Medio Ambiente



Doctorado en Ingeniería  
de Alimentos y  
Bioprocesos  
Acreditado CNA



Colegio  
de Ingenieros  
Alimentos  
CHILE

# PROGRAMA

9:45 horas

## BIENVENIDA

Marisol Durán Santis

Vicerrectora Académica

Universidad Tecnológica Metropolitana

Dr. Mario Pérez Won

Presidente de Sochital

Universidad de La Serena

## CHARLAS

10:00 horas

**Tecnologías de membrana para la revalorización de residuos agroindustriales**

Dr. René Ruby Figueroa

Universidad Tecnológica Metropolitana

10:30 horas

**Efecto de las altas presiones hidrostáticas sobre la calidad microbiológica de alimentos**

Mg. Juan Esteban Reyes

Universidad Del Bío-Bío

11:00 horas

**Impregnación por altas presiones hidrostáticas en productos del mar**

Dr. Roberto Lemus

Universidad de La Serena

11:30 horas

## COFFEE BREAK

## CHARLAS

12:00 horas

**Avance en campos eléctricos pulsantes en alimentos**

Dr. Javier Rasso

Universidad De Zaragoza, España

12:30 horas

**Extracción de biocomponentes por altas presiones hidrostáticas**

Dra. Vilbett Briones

Universidad de La Serena



## HOTEL SAN FRANCISCO

### Salón Arrau

Av. Libertador Bernardo O'Higgins 816, Santiago

Organiza



Proyecto FONDECYT N° 1140067

Patrocina

Auspicia

