

“V Simposio de Alimentos”
14, 15 y 16 de octubre, en conmemoración del día Mundial de la Alimentación

Sábado 14 de octubre de 2023

Noche científica

Hora	Tiempo (min)	Actividad/Conferencia	Conferencista	Institución
18:00	15	Apertura del V Simposio de Alimentos	Decano-FCT	UNAG
18:15	50	Construyendo una ciencia abierta para la vida	Dra. Debie Buelto	IHCIET
19:05	5	Preguntas		
19:10	20	Inicio de actividades culturales	Grupo Artístico UNAG	UNAG
19:30	10	Evaluación de la calidad sensorial del café por diferentes métodos de beneficiado y secado	Estudiante Ing. TA. Ricardo Alonso Maldonado Godoy	UNAG
19:40	3	Preguntas	Participantes	UNAG
19:43	10	Desarrollo de galletas con harina de cáscara de huevo y quinua: evaluación de preferencia	Estudiante Ing. TA. Laura Ismelda Domínguez Domínguez	
19:53	3	Preguntas	Participantes	UNAG
19:56	10	Evaluación de características físicoquímicas y microbiológicas del capulín (<i>Conostegia xalapensis</i>)	Estudiante Ing. TA. Sindy Karina Campos García	UNAG
20:06	3	Preguntas	Participantes	UNAG
20:09	10	Formulación de licor a base de café (<i>Coffea arábica</i>) adicionando pimienta gorda (<i>pimienta dioica l.</i>)	Estudiante Ing. TA. Cheryll Dancely Reyes Mejía	UNAG
20:19	3	Preguntas	Participantes	UNAG
20:22	10	Producción hidropónica de tomate (<i>Solanum lycopersicum mill</i>) suministrando micronanoburbujas al sistema de riego por goteo	Profesor M. Sc. Eduardo Castro	UNAG
20:32	3	Preguntas	Participantes	UNAG
20:35	10	Evaluación de la velocidad de transferencia de oxígeno sobre los parámetros cinéticos y composición del alginato producido por <i>Azotobacter vinelandii</i>	Profesor M. Sc. Francisco Enrique Sánchez	UNAG
20:45	3	Preguntas	Participantes	UNAG
20:48	20	Actividades culturales	Grupo Artístico UNAG	UNAG
21:08	20	Recorrido por poster El Dr Mario Gonzales explicará el mecanismo para la presentación de poster.	Participantes	UNAG

21:28	10	Palabras de cierre de noche científica	Coordinador del V Simposio de alimentos	UNAG
-------	-----------	--	---	------

Domingo 15 de octubre de 2023				
Maratón “Muévete Más”				
Hora	Tiempo (min)	Actividad/Conferencia	Conferencista	Institución
7:00	3 h	Maratón	Abierta a todo público	UNAG/Bomberos/Policía Nacional
10:00	20	Premiación de ganadores	Jefe del DAA/Autoridades de la UNAG	UNAG

Lunes 16 de octubre de 2023
Conferencias Magistrales

Hora	Tiempo (min)	Actividad/Conferencia	Conferencista	Institución
7:00	60	Registro/Recepción de donación de alimentos (Biblioteca)	Personas inscritas en el Simposio	UNAG
8:00	15	Palabras de apertura de las conferencias	RECTOR	UNAG
8:15	45	Economía Circular para una Alimentación Saludable: aprovechamiento sostenible de frutos subvalorados y residuos de la producción agro-forestal.	Dra. María Cecilia Puppo	UNLP
9:00	5	Preguntas	Participantes	UNAG
9:05	45	Experiencia de APROSACAO en la producción de cacao fino en aroma y sabor con pequeños productores.	Ing. Ezau Arias	APROSACAO
9:50	5	Preguntas	Participantes	UNAG
9:55	10	Receso		
10:05	45	Desarrollo de Modelos de Extensión y marcos habilitantes para la transformación de los sistemas alimentarios - Un enfoque para la competitividad de la agroindustria alimentaria hondureña.	M. Sc. Leopoldo Zuniga	FAO
10:50	5	Preguntas	Participantes	UNAG
10:55	10	Leche de vaca en la dieta de abejas (<i>Apis mellifera</i>) en época crítica.	Profesora M. Sc. Reina Maribel Sierra	UNAG
11:05	5	Preguntas	Participantes	UNAG
11:10	10	Obtención de pigmentos naturales a partir de cúrcuma (<i>Curcuma longa</i>), campanita (<i>Clitoria ternatea</i>) y napoleón (<i>Bougainvillea spectabilis</i>) para el uso en la industria alimentaria.	Profesora M. Sc. Katy Castellanos	UNAG
11:20	5	Preguntas	Participantes	UNAG
11:25	75	Almuerzo		
12:40	20	Recorrido por poster		
13:00	45	Desafíos de la agricultura de riego en la producción de alimentos	Dr. Alejandro Antúnez	INIA CHILE
13:45	5	Preguntas	Participantes	UNAG
13:50	10	Efecto de tres tipos de beneficiado sobre el contenido polifenoles en cinco variedades de café	Estudiante Ing. TA Julia Irene Valerio Ávila	UNAG
14:00	5	Preguntas	Participantes	UNAG

14:05	10	Efecto de la sustitución de sacarosa por Stevia (edulcorante natural) en la elaboración de dulce de leche	Estudiante Ing. TA Kerin Elifeth Hernandez Ortiz	UNAG
14:15	5	Preguntas	Participantes	UNAG
14:20	10	Receso		
14:30	45	Importancia de términos lecheros para una correcta alimentación	Dra. Lourdes Medina Hernández	IICA Honduras.
15:15	5	Preguntas	Participantes	UNAG
15:20	45	Fermentación de café con utilización de levaduras: nuevas tecnologías aplicadas en busca de mejora de la calidad sensorial de la bebida.	Dr. Emerson Josue Martinez Jimenez	DAA FCT UNAG
16:05	5	Preguntas	Participantes	UNAG
16:10	15	Palabras de cierre y agradecimientos	Jefe del DAA	UNAG

*Cada conferencia tendrá 5 minutos al finalizar para preguntas y comentarios.

Presentaciones cortas durarán 10 minutos c/u y al finalizar 5 minutos máximos para preguntas y comentarios.