



VI Simposio de Alimentos en Conmemoración del día Mundial de la Alimentación

"Juntos por una alimentación justa y sostenible."

Martes 15 de octubre de 2024				
III Maratón "Muévete Más"				
Hora	Tiempo (min)	Actividad	Responsables	Institución
07:00 a.m.	3 h	III Maratón Abierta a todo público.	M.Sc. Nora Quan Lic. María Yessenia García M.Sc. Arlin Daneri Lobo	UNAG/Cuerpo de Bomberos de Honduras/Policia Nacional de Honduras
10:00 a.m.	20 min	Premiación de ganadores por categorías.	Jefe del DAA/Autoridades de la UNAG	UNAG



VI Simposio de Alimentos en Conmemoración del día Mundial de la Alimentación

"Juntos por una alimentación justa y sostenible."

Miércoles 16 octubre de 2024				
Hora	Tiempo (min)	Actividad/Conferencia	Conferencista	Institución
08:00 a.m.	30	Inscripción y recepción de alimentos	M.Sc. Nora Quan Lic. María Yessenia García	UNAG
08:30 a.m.	20	Apertura del VI Simposio de Alimentos	Vicerrector Académico Ph.D. Orlando David Murillo Lizardo	UNAG
08:50 a.m.	50	Conferencia 1 Extensión de la calidad del filete de bagre mediante el uso de empaques activos.	M.Sc. Andrea Cerrato	Asociación de Egresados de la UNAG en USA
09:40 a.m.	5	Preguntas		
09:45 a.m.	15	Receso		
10:00 a.m.	50	Conferencia 2 Marco Regulatorio Nacional en materia de alimentos	M.Sc. Yulissa Yoconda Santos Rodriguez	Asociación Nacional de Industriales (ANDI)
10:50 a.m.	5	Preguntas		
10:55 a.m.	15	Presentación oral 1 Influencia de factores lumínicos sobre el rendimiento y calidad de cultivos hidropónicos de albahaca (<i>Ocimum basilicum L.</i>)	Nelly Yamileth Vásquez Hernández	Ingeniería en Tecnología Alimentaria.UNAG.
11:10 a.m.	20	Presentación musical	Unidad de Cultura, Arte y Deportes.	UNAG



11:30 a.m.	60	Almuerzo		
12:30 p.m.	60	Recorrido por los Póster		
01:30 p.m.	50	Conferencia 3 Combinación de goma xantana y L-arginina como posible sustituto de fosfato en camarones blancos congelados (<i>Penaeus vannamei</i>).	M.Sc. Mario Melendez Salinas	Asociación de egresados de la UNAG en USA/Universidad Estatal de Luisiana
02:20 p.m.	5	Preguntas		
02:25 p.m.	20	Receso y presentación artística	Grupo artístico	
02:45 p.m.	15	Presentación oral 2 Aprovechamiento del pericarpio del fruto de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) como fuente de pectina.	Lizzy Alexandra Navarro Cruz	Ingeniería en Tecnología Alimentaria.UNAG
03:00 p.m.	15	Presentación oral 3 Desarrollo de una torta para hamburguesa a base de cáscara de banano como alternativa proteica.	Zaida Dalila Rodríguez Morales	UNAG
03:15 p.m.	20	Entrega de reconocimientos	Decano de la FCT Ph.D. Mario Josué Gonzales Santos	UNAG
03:35 p.m.	5	Agradecimientos y cierre del VI Simposio de Alimentos	Jefe del DAA M.Sc. Arlin Daneri Lobo Medina	UNAG



Conferencistas

1. M.Sc. Andrea Cerrato



Título de la conferencia: Extensión de la calidad del filete de bagre mediante el uso de empaques activos.

Institución: Asociación de Egresados de la UNAG en USA, o UAA-US (UNAG-Alumni Association in the United States).

2. M. Sc. Yulissa Yoconda Santos Rodriguez



Título de la conferencia: Marco Regulatorio Nacional en materia de alimentos.

Institución: Asociación Nacional de Industriales (ANDI), Honduras.



3. M. Sc. Mario Melendez Salinas



Título de la conferencia: Combinación de goma xantana y L-arginina como posible sustituto de fosfato en camarones blancos congelados (*Penaeus vannamei*).

Institución: Asociación de egresados de la UNAG en USA/Universidad Estatal de Luisiana.

Expositores

1. Nelly Yamileth Vásquez Hernández



Título de la presentación: Influencia de factores lumínicos sobre el rendimiento y calidad de cultivos hidropónicos de albahaca (*Ocimum basilicum L.*),

Institución: Estudiante IV año de la carrera de Ingeniería en Tecnología Alimentaria, Facultad de Ciencias Tecnológicas, Universidad Nacional de Agricultura, Honduras.



2. Lizzy Alexandra Navarro Cruz



Título de la presentación: Aprovechamiento del pericarpio del fruto de cacao (*Theobroma cacao* L.) como fuente de pectina.

Institución: Estudiante IV año de la carrera de Ingeniería en Tecnología Alimentaria, Facultad de Ciencias Tecnológicas, Universidad Nacional de Agricultura, Honduras.

3. Zaida Dalila Rodríguez Morales



Título de la presentación: Desarrollo de una torta para hamburguesa a base de cáscara de banano como alternativa proteica.

Institución: Estudiante IV año de la carrera de Ingeniería en Tecnología Alimentaria, Facultad de Ciencias Tecnológicas, Universidad Nacional de Agricultura, Honduras.