



CONGRESO TECNICO

DIA 1 - MARTES 7 DE MAYO

HORAS	CHARLAS CARNICOS	HORAS	CHARLAS LACTEOS
8:00 - 8:30	REGISTRO		
8:30 - 9:00	INAUGURACION		
9:00 - 9:45	CHARLA MAGISTRAL - FREDDY RAMIREZ, Transformación de modelos de servir para la sostenibilidad de los negocios		
9:45 - 10:30	JULIO CHAVES, RETOS EN EL USO DE CARNES EN EMBUTIDOS	9:45 - 10:30	TANIA VILLAREAL, INCREMENTANDO LA EFICIENCIA EN LA INDUSTRIA LACTEA: ESTRATEGIAS PRACTICAS PARA EL ÉXITO
10:30 - 11:00	COFFEE BREAK	10:30 - 11:00	COFFEE BREAK
11:00 - 11:45	RODRIGO TARTE, INGREDIENTES NO CARNICOS	11:00 - 11:45	JESSIE USAGA, INOCUIDAD EN PRODUCTOS LÁCTEOS: RESPONSABILIDAD O EXIGENCIA
11:45 - 12:30	CHARLA MAGISTRAL - AMANDA LASSO/MELINA FLORES, Regulación Nacional en materia de Calidad y Etiquetado en la Industria de los productos Lácteos y cárnicos		
12:30 - 1:30	ALMUERZO	12:30 - 1:30	ALMUERZO
1:30 - 2:15	SERGE SURANO, OBSERVANDO EL FUTURO DE LAS PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL	1:30 - 2:15	ERICK APUY, MERCADOS FUTUROS, TENDENCIAS E INNOVACIONES EN LA NUEVA ECUACION DE VALOR PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
2:15 - 3:00	JASON ARROYO, LAS ESPECIAS: INNOVACION Y REINVENCIÓN EN LA INDUSTRIA CARNICA	2:15 - 3:00	MARIANELA CORTES, APROVECHAMIENTO DE PROTEÍNAS: CONCENTRADOS DE LECHE Y SUERO
3:00 - 3:30	COFFEE BREAK	3:00 - 3:30	COFFEE BREAK
3:30 - 4:15	DIEGO BRAÑA, CARNES Y SALUD (VIA WEB)	3:30 - 4:15	GABRIELA MURILLO, IMPACTO DE CONSUMO DE PRODUCTOS LÁCTEOS EN LA SALUD
4:45 EN ADELANTE	VISITA CAMPO FERIAL	4:45 EN ADELANTE	VISITA CAMPO FERIAL

DIA 2 - MIERCOLES 8 DE MAYO

HORAS	CHARLAS CARNICOS	HORAS	CHARLAS LACTEOS
9:00 - 9:45	CHARLA MAGISTRAL - BERNARDITA CERDAS, Innovacion sin límites: Creando el futuro de la Salud, Nutrición y Bienestar		
9:45 - 10:30	RODRIGO TARTÉ, NITRITO EN PRODUCTOS CARNICOS: APLICACIONES, REGULACIONES Y RETOS	9:45 - 10:30	MARITZA SOLANO, LE CHAUDRON: INNOVACION EN QUESOS ARTESANALES GOURMET (UN CASO DE ÉXITO)
10:30 - 11:00	COFFEE BREAK	10:30 - 11:00	COFFEE BREAK
11:00 - 11:45	CHARLA MAGISTRAL - HECTOR RESENDIZ, Preservando la excelencia con antimicrobianos, antioxidantes para la protección alimentaria		
11:45 - 12:30	VICTOR LOBO, PROBLEMAS COMUNES ENCONTRADOS EN PRODUCTOS DE MEDIANA Y ALTA EXTENSION	11:45 - 12:30	EDUARDO BARRANTES, VALORIZACIÓN DE LA LECHE DE BÚFALO EN COSTA RICA
12:30 - 1:30	ALMUERZO	12:30 - 1:30	ALMUERZO
1:30 - 2:15	JAVIER SILVA, INNOVACION EN EMPAQUES PARA LA INDUSTRIA CARNICA	1:30 - 2:15	MARIA LAURA MONTERO, APLICACIÓN DEL ANÁLISIS SENSORIAL COMO HERRAMIENTA DE CALIDAD EN PRODUCTOS LÁCTEOS
2:15 - 3:00	MIRCO FEDERICI, REDUCCION DE COSTOS EN LA PRODUCCION DE SALCHICHAS	2:15 - 3:00	GABRIELA ORTIZ, METODOLOGÍAS ANALÍTICAS INNOVADORAS PARA PRODUCTOS LÁCTEOS
3:00 - 3:30	COFFEE BREAK	3:00 - 3:30	COFFEE BREAK
3:30 - 4:15	MARTA XARGAYO, PRODUCTOS COCIDOS 4.0: NUEVAS TENDENCIAS	3:30 - 4:15	REBECA LÓPEZ, ALÉRGICOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS: GUÍA PARA SU GESTIÓN
4:15 - 5:00	RAMSES SANZ / JENNIFER OTERO, CONTROLANDO PATOGENOS CON BACTERIOFAGOS: UNA NUEVA ALTERNATIVA NATURAL	4:15 - 5:00	AARON FONSECA, EN SUS MARCAS ¿LISTOS? ¿FUERA?: CREANDO MARCAS RELEVANTES PARA LA INDUSTRIA LACTEA
5:00 EN ADELANTE	VISITA CAMPO FERIAL	4:45 EN ADELANTE	VISITA CAMPO FERIAL

DIA 3 - JUEVES 9 DE MAYO

HORAS	CHARLAS CARNICOS	HORAS	CHARLAS LACTEOS
9:00 - 9:45	CHARLA MAGISTRAL - JUAN VILCHEZ, El futuro de los alimentos en el 2030		
9:45 - 10:30	MAURO SALVADOR, PAPEL DE LA TRANSGLUTAMINASA EN LA TRANSFORMACION DE PRODUCTOS CARNICOS: PERSPECTIVAS DE USO	9:45 - 10:30	ESTEBAN MURILLO, RETOS EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS LÁCTEOS TRADICIONALES
10:30 - 11:00	COFFEE BREAK	10:30 - 11:00	COFFEE BREAK
11:00 - 11:45	CHARLA MAGISTRAL - DR. ERIC WONG, Una perspectiva de los retos del HACCP		
11:45 - 12:30	MARIA FERNANDA OYUELA, TENDENCIAS SUSTENTABLES DE MANEJO DE FINCAS DE GANADO DE CARNE	11:45 - 12:30	LUCIA CRUZ, USO DE INGREDIENTES FUNCIONALES EN PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS
12:30 - 1:30	ALMUERZO	12:30 - 1:30	ALMUERZO
1:30 - 2:15	ADRIANA ARAYA, REDUCCION DE SODIO EN EMBUTIDOS	1:30 - 2:15	SONIA JAIMES, BIOFILS: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA LACTEA
2:15 - 3:00	VICTOR LOBO, TODO LO QUE USTED QUIERA SABER SOBRE LA FUNCIONALIDAD DE LAS PROTEINAS DE SOYA Y NO SE ATREVÍ A PREGUNTAR	2:15 - 3:00	LAURA BRENES, GESTIÓN AMBIENTAL EN PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS
3:00 - 3:30	COFFEE BREAK	3:00 - 3:30	COFFEE BREAK
3:30 - 4:15	JOSE MONTERO, EL INA COMO ALIADO DE LA INDUSTRIA CARNICA Y LACTEA COSTARRICENSE	3:30 - 4:15	MAURO SALVADOR, TRANSGLUTAMINASA EN LACTEOS: MEJORAS EN CALIDAD Y RENTABILIDAD
CLAUSURA DEL EVENTO			



Mexico Section
Institute of Food Technologists

07-08-09
MAYO 2024

SAN JOSÉ
COSTA RICA, PARQUE VIVA