

## VIII CONGRESO ECUATORIANO DE INGENIERIA EN ALIMENTOS MODALIDAD HÍBRIDA

Primer día  
30 de noviembre 2022

| HORA         | ACTIVIDAD  |
|--------------|--|
| 7:30-8:30    | Inscripción. Hall del edificio STEM, Campus Gustavo Galindo, ESPOL. Km 30.5 vía Perimetral. Guayaquil-Ecuador.   |
| 8:30-9:00    | Inauguración del VIII CONGRESO ECUATORIANO DE INGENIERIA EN ALIMENTOS-Modalidad híbrida  |
| 9:00-9:50    | <b>Conferencia Plenaria 1:</b> Physical properties of food materials in foods applications. Alejandro Marangoni, Ph.D. University of Guelph, Canadá.   |
| 9:50 -10:40  | <b>Conferencia Plenaria 2:</b> Pseudocereales, el alimento del futuro. Claudia Mónica Haros, Ph.D. IATA-CSIC, España.  |
| 10:40 -11:30 | <b>Presentación de Pósteres Científicos.</b> (Refrigerio)  |
| 11:30-12:30  | <b>Comunicaciones Orales 1:</b> Estructuración de alimentos, ingeniería e innovación para el procesamiento de alimentos  |
| 11:30-11:50  | Evaluación del contenido de proteína, tiamina, riboflavina, perfil de textura y propiedades sensoriales de tallarines suplementados con harina de moringa germinada. Karín Coello, Ph.D. ESPOL, Ecuador. |
| 11:50-12:10  | Estudio QSPR de los índices de retención de compuestos orgánicos volátiles del café. Cristian Rojas, Ph.D. UDA, Ecuador.   |
| 12:10-12:30  | Síntesis ecológica de tensioactivos para su aplicación como agentes de limpieza y biocontrol inspirados en la naturaleza. Jonathan Coronel, Ph.D. ESPOL, Ecuador   |
| 12:30-14:30  | <b>Almuerzo</b>  |
| 14:30 -15:20 | <b>Conferencia Plenaria 3:</b> Innovación en un alimento tradicional: aplicación de ingeniería reversa en la producción de pan. Cristina Molina Rosell, PhD. University of Manitoba, Canadá.             |
| 15:20-16:20  | <b>Comunicaciones Orales 1:</b> Estructuración de alimentos, ingeniería e innovación para el procesamiento de alimentos.   |
| 15:20-15:40  | Efecto del complejo amilosa-lípido sobre las propiedades fisicoquímicas del arroz durante el almacenamiento en condiciones controladas. Ing. María Garofalo. ESPOL, Ecuador.                             |
| 15:40-16:00  | Diseño de un secador de cacao con adaptación de energía fotovoltaica para reducción del consumo energético. Emerita Delgado, Ph.D. ESPOL, Ecuador. .   |
| 16:00-16:20  | <b>Presentación del proyecto CREA – Rikolto</b>  |
| 16:20-17:00  | <b>Mesa Redonda 1:</b> Fortalecimiento de la relación empresa – academia a través de la investigación científica en el Ecuador.  |
| 17:00-18:00  | <b>Coctel de Bienvenida</b>  |

## VIII CONGRESO ECUATORIANO DE INGENIERIA EN ALIMENTOS MODALIDAD HÍBRIDA

Segundo día  
1 de diciembre 2022

| HORA          | ACTIVIDAD  |
|---------------|--|
| 7:30-8:00     | Registro. Hall del edificio STEM, Campus Gustavo Galindo, ESPOL. Km 30.5 vía Perimetral. Guayaquil-Ecuador.  |
| 8:00-8:50     | <b>Conferencia Plenaria 4: La inocuidad alimentaria:</b> ¿Cuáles son nuestros problemas y cuánto nos cuesta realmente? Juan Manuel Cevallos, Ph.D. Escuela Superior Politécnica del Litoral, Ecuador.  |
| 8:50-9:40     | <b>Conferencia Plenaria 5:</b> Biorefinería en la industria agroalimentaria. Jenny Ruales, Ph.D. Escuela Politécnica Nacional, Ecuador.  |
| 9:40-10:40    | <b>Comunicaciones Orales 2:</b> Inocuidad alimentaria.   |
| 9:40-10:00    | Evaluación de la eficiencia de herramienta educativa para mejorar los conocimientos, actitudes y prácticas de inocuidad de los alimentos e higiene personal en una población de Guayaquil-Guayas. Mgtr. Lisette Agurto. ESPOL, Ecuador.                      |
| 10:00-10:20   | Actividad antibiofilm de mieles de abejas sin aguijón nativas de Ecuador (tribu: Meliponini) sobre patógenos multirresistentes. Sr. Fausto Cabezas. USFQ, Ecuador.   |
| 10:20-10:40   | ¿Ha cambiado la inocuidad de los alimentos en 40 años? Caso de estudio: Cuenca, Ecuador. Silvia Ortiz, Ph.D. U Cuenca, Ecuador.  |
| 10:40 -11:30  | <b>Presentación de Pósteres Científicos.</b> (Refrigerio)  |
| 11:30-12:30   | <b>Comunicaciones Orales 2:</b> Inocuidad alimentaria  |
| 11:30-11:50   | Efecto del plasma frío en la descontaminación de la pudrición de corona de banano Cavendish. Ing. Denisse Yagual. ESPOL, Ecuador   |
| 11:50-12:10   | Risk analysis assessment of high demand food from three major cities in Ecuador. Enrique Salazar, Ph.D. Universidad Técnica de Babahoyo, Ecuador.  |
| 12:10-12:30   | Inactivación de un sustituto de coronavirus en material de empaque de alimentos, utilizando agua activada por plasma (PAW) producida mediante un tratamiento con plasma atmosférico no térmico de alto voltaje (HAVCP). M.Sc. Andrea Ortega. ESPOL, Ecuador. |
| 12:30-14:30   | <b>Almuerzo</b>  |
| 14:30 – 14:50 | Evaluación de bioconservantes como sustitutos a preservantes sintéticos en elaboración de chorizo crudo. Janeth Proaño, Ph.D. UDLA, Ecuador.   |
| 14:50-15:10   | Extractos vegetales con potencial uso como antifúngico. Marco Lazo, Ph.D. UDA, Ecuador.  |
| 15:10 – 16:00 | <b>Conferencia Plenaria 6:</b> Eco-design of packaging: A challenge for the supply chain of food. Sandra Domenek, Ph.D. Université Paris-Saclay, INRAE, AgroParisTech, UMR SayFood, 91120, Palaiseau, Francia.   |
| 16:00 – 17:00 | <b>Comunicaciones Orales 3:</b> Envases y Embalajes para alimentos   |
| 16:00 – 16:20 | Hierarchical materials based on nanocellulose and Poly (lactic acid). Manon Guivier, Ph.D., Université Paris-Saclay, INRAE, AgroParisTech, Francia.  |

**VIII CONGRESO ECUATORIANO DE INGENIERIA EN ALIMENTOS  
MODALIDAD HÍBRIDA**

|               |  |
|---------------|--|
| 16:20 – 16:40 | Prosane©, the coating of tomorrow: an ecological solution that extends the conservation of fruits and vegetables and fights against food waste and plastic packaging. Paul Malfoy, Ph.D. PROTEME - Francia |
| 16:40 – 17:00 | Evaluación de propiedades antioxidantes y antimicrobianas de películas activas de pla/aceite esencial de orégano tratadas con plasma frio. Ing. Wilfrido Terán. ESPOL, Ecuador.                            |

## VIII CONGRESO ECUATORIANO DE INGENIERIA EN ALIMENTOS MODALIDAD HÍBRIDA

Tercer día  
2 de diciembre 2022

| HORA         | ACTIVIDAD  |
|--------------|--|
| 7:30-8:00    | Registro. Hall del edificio STEM, Campus Gustavo Galindo, ESPOL. Km 30.5 vía Perimetral. Guayaquil-Ecuador.  |
| 8:00-8:50    | <b>Conferencia Plenaria 7:</b> Optimización de procesos y componentes estructurales para el control de reacciones químicas en alimentos. María Corradini, Ph.D. University of Guelph, Canadá.  |
| 8:50-9:40    | <b>Conferencia Plenaria 8:</b> Ensure translation of scientific principles into food product development. Lisa Lamothe. Ph.D. Nestlé S.A., Suiza.  |
| 9:40-10:40   | <b>Comunicaciones Orales 4:</b> Alimentos funcionales, nutrición y Bioprocesos alimentarios.   |
| 9:40-10:00   | Efecto de la adición de micro encapsulado de aceite de Sacha Inchi ( <i>Plukenetia volubilis</i> ) y Chía ( <i>Salvia hispánica</i> ) en el tiempo de vida útil de un suplemento alimenticio. Ing. Arturo Basantez. UTA, Ecuador.                          |
| 10:00 -10:20 | Efectos de la adición de salvado de arroz estabilizado en las propiedades fisicoquímicas y funcionales del pan. Ing. Cindy Espinales. ESPOL, Ecuador.  |
| 10:20 -10:40 | Extracción, propiedades tecno-funcionales y composición de fibra dietética extraída de cáscara de mango ( <i>Mangifera indica</i> L.) Y guanábana ( <i>Annona muricata</i> ) con agua como solvente principal. Ing. José Villacís-Chiriboga. EPN, Ecuador. |
| 10:40 -11:30 | <b>Presentación de Pósteres Científicos.</b> (Refrigerio)  |
| 11:30-12:30  | <b>Comunicaciones Orales 4:</b> Alimentos funcionales, nutrición y Bioprocesos alimentarios.   |
| 11:30-11:50  | Contenido total de polifenoles, capacidad antioxidante y ácido fítico en panes de molde formulados con harinas de kiwicha y cañihua germinada. Wilson Simpalo, Ph.D. Universidad Nacional del Santa, Perú.   |
| 11:50-12:10  | Efecto de la germinación de maíz morado en la calidad de pan de molde. María Gabriela Vernaza, Ph.D. USFQ, Ecuador.  |
| 12:10-12:30  | Alimentos procesados: Detalle y contenido de grasas. Maritza Castillo, Ph.D. UTPL, Ecuador.  |
| 12:30-13:30  | <b>Evento de clausura del CEIAL 2022.</b>  |