

# Está en plena organización el próximo Seminario de ALACCTA

**El acontecimiento se llevará a cabo en Bogotá, Colombia, del 21 al 24 de septiembre de 2010**

La organización de la próxima edición del Seminario de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos está en plena marcha. Bajo el lema "Ciencia, Tecnología e Inocuidad de Alimentos para el Desarrollo de América Latina", el encuentro se desarrollará junto al 10° Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la ACTA (Asociación Colombiana de Tecnología de Alimentos) y al 2° Simposio Latinoamericano de Inocuidad de Alimentos de IAFP (Asociación Internacional de Protección de Alimentos).

El acontecimiento tendrá dos grandes áreas: Ciencia y Tecnología, e Inocuidad de Alimentos. La mayor parte del evento -dos sesiones plenarios incluyendo la inaugural y seis sesiones paralelas- serán dedicadas al área de Ciencia y Tecnología. Otras dos sesiones plenarios y tres paralelas estarán dedicadas al 2° Simposio Latinoamericano de Inocuidad de Alimentos, que se celebrará en simultáneo con la IAFP. Para cada una de las dos áreas ya ha sido designado un comité científico independiente conformado por expertos de varios países.

En el área de ciencia y tecnología está asegurada la participación del IUFoST y del IFT. Cada uno de estas instituciones contribuirá con prestigiosos conferencistas y sus presidentes y directores ejecutivos estarán presentes en el evento. Asimismo los miembros de ALACCTA colaborarán en todo el programa.



*cinta curvilínea CV-38*



**TPM**  
TRANSPORTADORES PLÁSTICOS MODULARES

**La forma más segura de transportar sus productos**



Limpas, livianas, silenciosas, resistentes, bajo mantenimiento, tracción positiva mediante ruedas dentadas.  
Accesorios diversos tales como: paletas y protecciones laterales permiten construir elevadores a canchilones.  
Peines de transferencia facilitan el traspaso de envases en forma segura y estable.



**TPM**  
INCOTEC S.A.

Sarmiento 402 (M5501115U) Godoy Cruz - Mendoza - Argentina  
Tel: +54 261 4361343 / 4370478 / 4220193 // Fax: 4326175  
e-mail: [incotecsa@incotecsa.com](mailto:incotecsa@incotecsa.com) - [www.incotecsa.com](http://www.incotecsa.com)

## Temas del programa preliminar

### 21 de septiembre

12:00 - Inscripciones

17:00-18:30 - Sesión Inaugural: Historia de los alimentos en América Latina.

19:00 - Cocktail de apertura. Celebración de los 35 años de ACTA.

### 22 de septiembre

08:30-12:30 - Sesión Plenaria 1: Ciencia y tecnología para el desarrollo de América Latina

14:00-17:30 - Sesión Paralela 1: Tecnología e innovación en alimentos.

14:00-17:30 - Sesión Paralela 2: Avances recientes en evaluación sensorial.

14:00-17:30 - Sesión Paralela 3: Calidad en el laboratorio de análisis de inocuidad de alimentos.

### 23 de septiembre

8:30-12:30 - Sesión Paralela 4: Tendencias en el desarrollo de ingredientes y aditivos para la industria de alimentos.

8:30-12:30 - Sesión Paralela 5: Responsabilidad social en el sector alimentario.

8:30-12:30 - Sesión Paralela 6: Aspectos regulatorios.

14:00-17:30 - Sesión Paralela 7: Tendencias en el consumo de alimentos.

14:00-17:30 - Sesión Paralela 8: Encuentros de grupos de investigación.

- Panel 1 - Problemáticas y necesidades de interacción de los grupos de investigación en alimentos.

- Panel 2 - Experiencias y oportunidades internacionales para la investigación de alimentos.

14:00-17:30 - Sesión Paralela 9: Herramientas para control de microorganismos patógenos.

### 24 de septiembre

08:30-09:00 - Sesión Plenaria 2: Iniciación Simposio IAFP LA sobre inocuidad alimentaria.

09:00-12:30 - Respuestas públicas y privadas a los desafíos de inocuidad alimentaria en América Latina.

14:00-17:30 - Sesión Plenaria 3: Temas candentes en inocuidad de alimentos.

### Ya han comprometido su participación:

Gustavo Barbosa, Gisela Kopper, Glaucia Pastore, Hernando Riveros, José Miguel Aguilera, Luz Miriam Moncada, María Teresa Destro, Ana María Maquieira, Alejandro Ariosti, Katie Swanson, Lee-Ann Jaykus, Dominique Paret.

**Más información:** [www.acta.org.co](http://www.acta.org.co)



**COTNYL S.A.**  
COMPROMISO CON LA CALIDAD



Fábrica argentina de  
handejas, potes y vasos  
descartables de Polipropileno,  
aptos para  
freezer y microondas.

Con Sistema de Gestión  
de la Calidad Certificada  
bajo Normas Iso 9001:2000  
IRAM R.L. 9000-567



Conozcalos !!!  
y descubra las  
diferencias

**COTNYL**



**Servicio gratuito 0-800-555-0175**

Calle 97 Nro.869 - (B1650IAA) Gral. San Martín

Bs. As. - Argentina - Tel.: (54-11)4754-4446

[www.cotnyl.com](http://www.cotnyl.com)

[cotnyl@cotnyl.com](mailto:cotnyl@cotnyl.com)