

VII Congreso Latinoamericano de Profesionales y Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Gastronomía

Centro de Convenciones Hotel Las Americas
Cartagena de Indias, Octubre 10 al 14 de 2017

Organizan:



Apoyan:



Programa Ingeniería de Alimentos



La Asociación Colombiana de Profesionales y Estudiantes de Ciencia y la Tecnología de Alimentos (ACOPECTA) en coordinación con La Asociación para la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos de Cuba (ACTAC) y la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALACCTA) y el programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Cartagena, tiene el placer de invitarlos a participar en el **7º Congreso Latinoamericano y del Caribe de Profesionales y Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Gastronomía (CLECTA 7)** a celebrarse del 10 al 14 de Octubre del 2017 en Cartagena de Indias, Colombia .

El objetivo fundamental del CLECTA 7, es darle a nuestros profesionales, estudiantes de Colombia y la región latinoamericana, un espacio que acceda a conocer los adelantos en la Ciencia de los Alimentos y la Gastronomía por medio de un evento de calidad diseñado especialmente para elevar su formación profesional , por medio de Conferencias Magistrales, cursos cortos, talleres, etc. todos impartidos por especialistas de primer nivel así como la realización de una muestra comercial de empresas de elevado desempeño y alta profesionalidad (EXPOCLECTA), que contribuyan a la formación integral de todos los participantes viendo nuestra cultura alimentaria con ética, valores y sentido de pertenencia.

El congreso también ofrecerá visitas a Instituciones de Educación Superior, Plantas de Producción, Restaurantes de elevado desempeño y demás donde los participantes podrán intercambiar experiencias con profesionales de reconocido prestigio y elevar sus conocimientos prácticos. También se ofrecerá un variado programa de intercambio académico y actividades sociales.

Esperando tener el placer de darle la bienvenida en nuestro Congreso, le saluda

Fraternalmente

Ing. CARLOS ALBERTO RUIZ GALVÁN
Presidente del Comité Organizador
Presidente de ACOPECTA



ORGANIZAN

ASOCIACION COLOMBIANA DE PROFESIONALES Y ESTUDIANTES DE CIENCIA Y
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - ACOPECTA.

INNOVALIMENTOS S.A.S

ASOCIACIÓN PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE CUBA - ACTAC

AUSPICIAN

PROGRAMA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE CARTAGENA

ASOCIACION LATINOAMERICANA Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS - ALACCTA

ASOCIACION COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - ACTA



COMITÉ ORGANIZADOR DEL CONGRESO

M.Sc. Carlos Alberto Ruiz Galvan, Presidente de ACOPECTA, Colombia

Dr. Jesús G. Yáñez Querejeta, Presidente de la ACTAC, Representante de ALACCTA

M.Sc. Flor Miryam Mejía, Coordinación Académica

Ing. Teresa Altamar Pérez - Ing. Milena Angulo Elles, Coordinación Financiera

M.Sc. María Esther Abreu Rojas - Ing. Luis Gabriel Fuentes, Gastronomía

Ing. Ercilia Bertel - Milton Peralta Quesada, EXPOCLECTA

COMITÉ CIENTÍFICO

Dra. Barbara Perez Rivero, Investigadora Titular del Inst. Inv. Ind. Alimenticia de Cuba y
Profesora Auxiliar Adjunta de la Universidad de la Habana.

Dr. José Miguel Bastias, Profesor Titular de la Universidad de Bio Bio Chile, Ex Presidente
de ALACCTA 2014- 2016.

Dr. Luis Alberto Zapateiro, Profesor Titular de la Universidad de Cartagena, Colombia.

M.Sc. Arnulfo Taaron Dunoyer, Profesor Titular de la Universidad de Cartagena, Colombia.



CONFERENCISTAS INTERNACIONALES INVITADOS

Dr. Jairo Enrique Romero, Presidente de ALACCTA

Dra. Sara E. Valdes Martínez, Prof. Titular UNAM, México

Dr. José Miguel Bastias, Prof. Titular Universidad Bio Bio , Chile

Dra. Maria Isabel Lantero Abreu, Prof. Titular, Universidad de la Habana, Cuba

Dra. Lourdes Valdes Fraga, Directora General del IIIA, Cuba



TEMATICA

- **Conservación de alimentos. Nuevas tendencias en el uso de los Biopreservantes**
- **La Energía Electromagnética en la Industria Alimentaria y gastronomía**
- **Evaluación Sensorial de Alimentos. Nuevos Conceptos.**
- **La Calidad y la Inocuidad en la venta callejera de los alimentos**
- **Producción Artesanal de Alimentos y las Mini-Industrias**
- **Tecnología Alimentaria y su vinculación con la sostenibilidad del medio ambiente**
- **La Alimentación en Situaciones de Desastres**
- **Hot Topics: Fast Foods, Slow Foods, Alimentos Chatarra. Mito o realidad**
- **Alimentos para regímenes especiales**
- **Gastronomía y Mixología Molecular: Un Reto a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.**
- **Ingeniería Alimentaria. Aplicación del Análisis de Proceso.**
- **Biotechnología Alimentaria**
- **Nuevas tecnologías, aditivos e ingredientes a disposición de la gastronomía gourmet y la Industria**
- **Enfoques sociales sobre inocuidad, seguridad y soberanía alimentaria. Metas de Milenio.**
- **El ejercicio de la Información al Consumidor, desde la óptica del periodismo gastronómico en el siglo XXI.**
- **Alimentación saludable y cocina estilizada: Grupos de Alimentos y Guías alimentarias. Connotación en el Universo Culinario.**
- **Logística y economía: garantía en la gastronomía.**
- **La gastronomía: Un destino y producto turístico en la mira de los consumidores contemporáneos.**
- **El envase y la gastronomía. Nuevas tendencias.**
- **Gastronomía Gourmet: Balance entre la excelencia y la calidad de los productos y servicios**
- **Valoración social de los alimentos autóctonos: Consecuencias en la Soberanía y en el Patrimonio de cada país**
- **Utilización de extractos naturales en alimentos y bebidas**
- **Interacción de alimentos-medicamentos en la eficacia nutricional para la salud,**
- **Inocuidad agroalimentaria,**
- **Diseños tecnológicos de líneas de producción de alimentos a pequeña escala, mini-industrias**
- **Competencia de laboratorios.**
- **Ingeniería Sanitaria e Inocuidad**



PROGRAMA GENERAL PRELIMINAR

Martes, 10 de Octubre

08:00 – 17:00 h Acreditación e inscripciones

Martes, 10 de Octubre

19:00 h Apertura del Evento a cargo del Ing. Carlos Ruiz Galvan , Presidente del Comité Organizador
Presentación Cultural

20:00 Coctel de Bienvenida “A lo Cartagenero “ Baluarte de San Francisco

Martes, 10 de Octubre (Salón Casa del Márquez - SENA)

08:00 h Cursos pre congreso

Miércoles, 11 de Octubre

Centro de Convenciones Hotel Las Américas

09:00 – 10:00 h Inauguración de EXPOCLECTA.

Conferencia Inaugural

10:00 – 11:30 Ponencias,

11:30 – 12:00 COFFE BREAK

12:00 – 14:00 Conferencias, Ponencias

Jueves, 12 de Octubre

Centro de Convenciones Hotel Las Américas

09:00 – 10:00 h Conferencia Internacional

10:00 – 11:30 Ponencias,

11:30 – 12:00 COFFE BREAK

12:00 – 14:00 Conferencias, Ponencias

Viernes, 13 de Octubre

09:00 – 14:00 Sesión de Poster

09:00 – 10:00 h Conferencia Internacional

10:00 – 11:30 Ponencias

11:30 – 12:00 COFFE BREAK

12:00 – 13:00 Conferencia internacional

13:00 h – 13:30 Reconocimiento a miembros honorarios y fundadores de ACOPECTA, Premiación a los mejores trabajos de investigación en modalidad oral y poster

13:30 – 14:30 Ceremonia de Clausura del 7to.Congreso Latinoamericano y del Caribe de Profesionales de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Gastronomía.

19:00 FIESTA DE CLAUSURA, ORQUESTAS Y CONJUNTOS NACIONALES



NORMAS PARA LA PRESENTACIÓN DE LOS RESÚMENES DE LOS TRABAJOS

Se podrá participar con presentaciones orales y posters, los interesados deberán enviar al comité organizador un resumen de su trabajo, en formato electrónico a las direcciones de correo: clecta2017@gmail.com antes del 30 de Junio de 2017. El Comité Científico hará la selección de los trabajos enviados y comunicará la aceptación de los mismos a los autores antes del 30 Julio del 2014 por correo electrónico.

Los resúmenes deben ser enviados en hoja carta (8½ x 11" ó 21,59 x 27,94 cm), con 2,5 cm de márgenes, se confeccionarán con fuente Arial o Times New Roman, tamaño 12, a simple espacio, y una extensión máxima de 250 palabras. El texto debe contener situación actual del tema, objetivos, metodologías utilizadas y resultados obtenidos. El título del trabajo será centrado, en mayúsculas y negritas; a dos espacios del título aparecerán los nombres de los autores subrayando el nombre y apellidos de quien lo presentará.

A continuación se identificará la(s) institución(es) a que pertenecen, dirección postal y país, agregar el correo electrónico del autor para la correspondencia.

Después de la revisión del resumen y contar con la aprobación del comité científico para la presentación en el evento, se solicitará a cada autor(a) el trabajo completo, y los materiales adicionales utilizados en la presentación para su publicación en las memorias del CLECTA VII y sus eventos asociados con ISSN.

Fecha tope de envío de trabajos completos: 10 de Agosto de 2017

El idioma Oficial del CLECTA VII será el español, aunque se aceptan posters y ponencias en inglés. Se ofrecerá servicio de interpretación simultánea en las sesiones de inauguración, clausura y en las de trabajo que decida el Comité Científico.



COSTOS DE INSCRIPCION

PROFESIONALES EXTRANJEROS

200 USD Hasta el 17 de Junio de 2017
250 USD Hasta el 16 de Agosto de 2017
260 Usd Hasta el 10 de Octubre de 2017

ESTUDIANTES EXTRANJEROS

110 USD Hasta el 17 de Junio de 2017
120 USD Hasta el 16 de Agosto de 2017
130 USD Hasta el 10 de Octubre de 2017

PROFESIONALES NACIONALES

600.000 pesos Hasta el 17 de Junio de 2017
750.000 pesos Hasta el 16 de Agosto de 2017
780.000 pesos Hasta el 10 de Octubre de 2017

ESTUDIANTES NACIONALES

300.000 pesos Hasta el 17 de Junio de 2017
360.000 pesos Hasta el 16 de Agosto de 2017
390.000 pesos Hasta el 10 de Octubre de 2017

La cuota de inscripción incluyen:

Profesionales y Estudiantes:

- Credencial
- Certificado de Asistencia
- Bolsa con suvenir
- Documentación que incluye el programa científico, memorias y materiales técnicos.
- Participación en todas las sesiones técnicas y EXPOCLECTA 2017
- Participación en las Actividades de Bienvenida y Clausura del evento.
- Atenciones de los patrocinadores

Acompañantes:

- Credencial
- Bolsa con souvenir
- Participación en las Actividades de Bienvenida y Clausura del evento.

Pago por cuotas para estudiantes nacionales

120.000 pesos Hasta el 17 de Mayo de 2017
135.000 pesos Hasta el 17 de Junio de 2017
135.000 pesos Hasta el 16 de Agosto de 2017

* Esta forma de pago no aplica descuento.

CONSIGNACION

CUENTA DE AHORROS BANCOLOMBIA

N° 19764624788 a Nombre de Innovalimentos s.a.s

Nit. 900999895-7



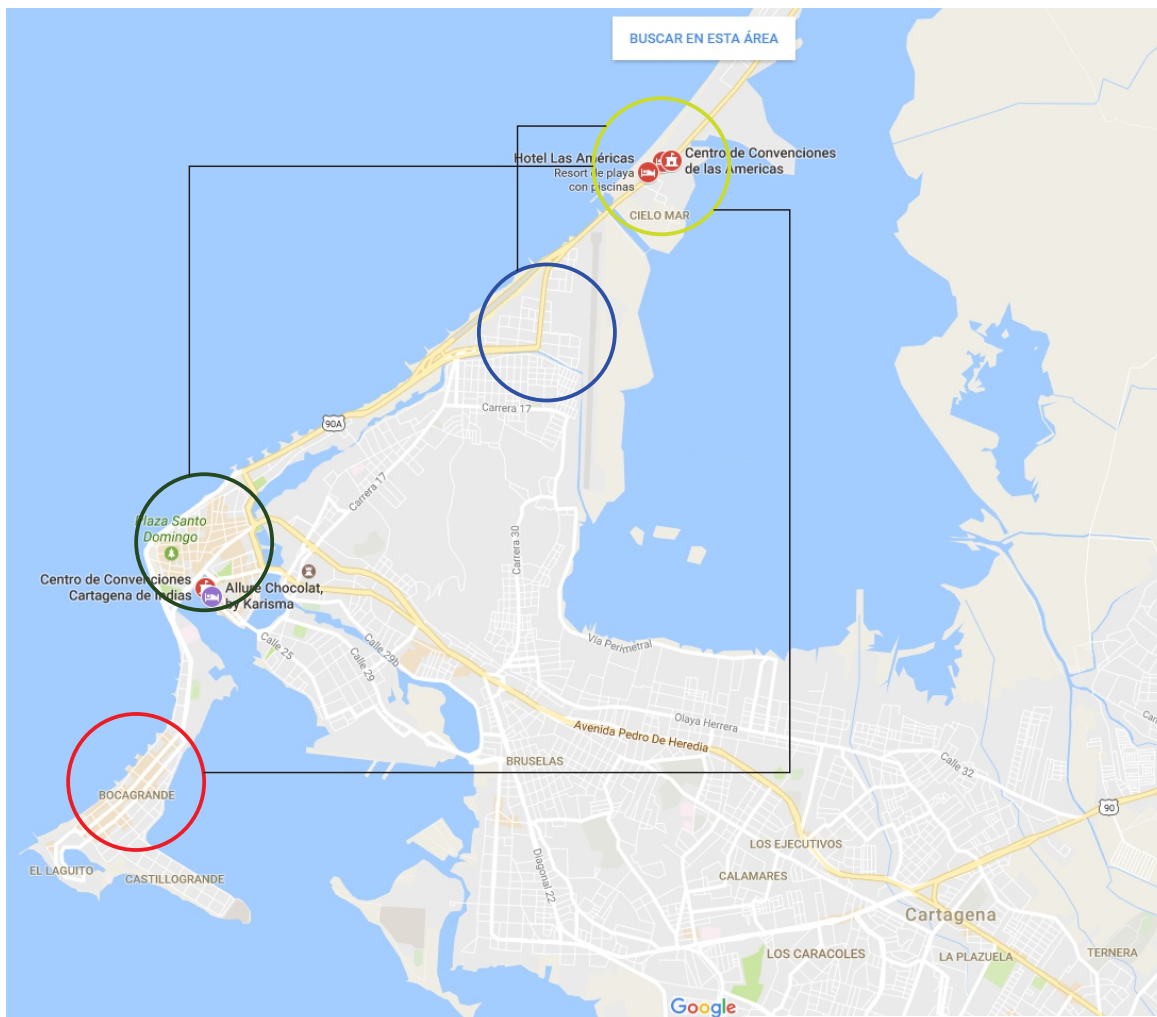
EXPOCLECTA 7

En el marco del CLECTA 7 se realizara una expoferia que reúne a las empresas e instituciones de educación superior del área de alimentos y gastronomía para mostrar sus portafolios de servicios

Los stand tienen una dimensión de 9 mt² (3 x 3 mt), adecuados según las necesidades de la empresa o institución, para solicitar su stand, comuníquese al celular **+57-300-3801198** o al correo [innovalimentos.sas@gmail](mailto:innovalimentos.sas@gmail.com), quienes son los operadores logísticos del evento y organizadores de la feria EXPOCLECTA 7






COMO LLEGAR AL LUGAR DEL EVENTO



HOTEL
LAS
AMÉRICAS
CARTAGENA DE INDIAS
#ElHoteldeLasEstrellas



-  a 15 minutos del sector turístico de Bocagrande
-  a 10 minutos de la ciudad amurallada
-  a 5 minutos del Aeropuerto Internacional Rafael Nuñez

Copa Airlines 
AEROLINEA OFICIAL DEL CLECTA 7



HOTEL SEDE DEL EVENTO








#ElHoteldeLasEstrellas

www.hotellasamericas.com.co



INFORMACION HOTELERA

HOTEL	HAB. SENCILLA	HAB. DOBLE	HAB. MULTIPLE	INCLUYE	CONTACTO
HOTEL LAS AMERICAS 	\$ 451.580 / hab.	\$ 511.480 / hab	\$ 188. 590 persona adicional	Alojamiento en habitación Superior según la acomodación, Desayuno Buffet. Dos niños menores de 12 años gratis en alojamiento, compartiendo habitación con sus padres. Solo cancelan consumos.	reservas1@hotellasamericas.com.co reservas2@hotellasamericas.com.co reservas3@hotellasamericas.com.co reservas4@hotellasamericas.com.co reservas5@hotellasamericas.com.co
COSTA DEL SOL 	\$ 125.000 / pax	\$ 85.000 / pax	\$ 80.000 / pax acomodación triple o cuádruple	Desayuno tipo buffet, impuestos hoteleros	reservas2@hotelcostadelsolcartagena.com
DECAMERON 	\$ 452.500 / pax	\$ 302.500 / pax	\$ 302.500 / pax acomodación triple o caudruple	Alojamiento. Todas las comidas, desayunos y almuerzos tipo bufet, cenas a la carta en restaurantes especializados con previa reserva, snacks, bar abierto con bebidas y licores nacionales ilimitados.	grupos.cartagena@decameron.com
HOTEL PLAYA 	\$ 149.200 / Hab	\$ 199.200/ hab	\$ 432.800 /hab acomodación cuádruple.	Desayuno tipo buffet, impuestos hoteleros	comercial1@hotelplayaclub.com
HOTEL CARTAGENA PLAZA 	\$ 342.300 / pax	\$ 171.150 /pax	\$ 147.230/pax acomodación triple	Alojamiento. Todas las comidas, desayunos y almuerzos tipo bufet, cenas a la carta en restaurantes especializados con previa reserva, snacks, bar abierto con bebidas y licores nacionales ilimitados.	mayoristas@doradoplaza.com



AEROLINEA OFICIAL DEL CLECTA 7



AEROLINEA OFICIAL DEL CLECTA 7



OBTEN UN 15% DESCUENTO
EN TU TIQUETE PRESENTANDO
EL CODIGO **B7473**, SOLO APLICA
PARA RUTAS INTERNACIONALES
Aplica para el participante y un acompañante



INFORMACION GENERAL

Telefonos:

57+(5)5839477

Celular:

3003801198 - 3003506006

clecta2017@gmail.com

innovalimentos.sas@gmail.com

www.clecta7.com

OPERADOR OFICIAL DEL EVENTO

