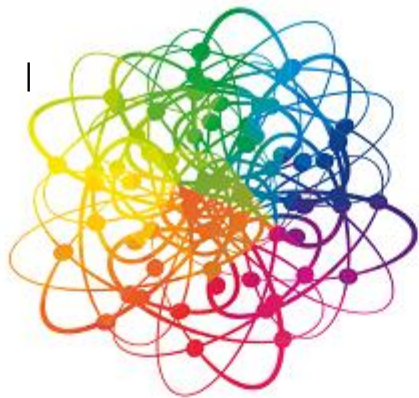


II CONGRESO INTERNACIONAL CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Área Temática:	
Producción agropecuaria, alimentos y Biotecnología	
Tema del Simposio:	
Alimentos Funcionales	
Objetivos:	
Dar a conocer sobre el diseño y desarrollo de nuevos alimentos saludables a partir de fuentes vegetales y animales.	
Organizadores:	
PhD. Omar Martínez Mora. Docente – Investigador de la Universidad Técnica de Machala, Ecuador	MSc. Lisbeth Matute Castro. Docente – Investigador de la Universidad Técnica de Machala, Ecuador
Justificación:	
<p>La Universidad Técnica de Machala invita al Primer Simposio de Alimentos Funcionales, en el Marco del II Congreso Internacional del Ciencia y Tecnología. El Simposio está dirigido a investigadores, profesionales, estudiantes universitarios y empresarios relacionados con el ámbito de la ciencia e ingeniería de alimentos, química, bioquímica y nutracéutica.</p> <p>Los alimentos en la actualidad, a más de cumplir con una necesidad primaria del ser humano, deben contribuir a mantener y mejorar la salud de las personas. La obtención y oferta de este tipo de alimentos se ha convertido en una de las misiones más importantes del sector alimentario de todo el orbe. Hoy en día, la ciencia de la nutrición ha evolucionado a partir de conceptos clásicos, de cómo evitar las deficiencias de nutrientes y la suficiencia nutricional básica, a los conceptos de nutrición "positiva" u "óptima". Investigaciones en el sector alimentario, han pasado a centrarse más en la identificación de componentes biológicamente activos en los alimentos que ofrezcan la posibilidad de mejorar las condiciones físicas y mentales, así como de reducir el riesgo a contraer enfermedades, alimentos que entrañen todas estas bondades son denominados "Alimentos Funcionales". Continuamente se están desarrollando nuevos alimentos que añaden o amplían componentes beneficiosos, por las ventajas que suponen para la salud y sus convenientes efectos psicológicos.</p>	



II CONGRESO INTERNACIONAL CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Modalidad:	
<p>El simposio sobre “Alimentos Funcionales” consiste de tres tópicos los que serán abordados en cinco charlas de 20 minutos cada una. Se receptorán preguntas del auditorio de forma escrita, las que serán leídas por el moderador y respondidas por el ponente, para tal efecto, se destinara cinco minutos.</p> <p>Tópico 1. Estudio de los compuestos de interés nutricional en fuentes botánicas, utilizadas en la alimentación humana, tanto en México como en Ecuador.</p> <p>Tópico 2. Diseño y desarrollo de alimentos funcionales.</p> <p>Tópico 3. Aplicación de estudios clínicos en población humana para la evaluación de alimentos</p>	
Moderador:	Duración:
PhD. Omar Martínez Mora Universidad Técnica de Machala	2 Horas / 14:00 – 17:00
Lugar:	Fecha:
Aula Magna Ciencias Químicas y de la Salud	Miércoles, 23 de noviembre de 2016.
Conferencistas:	
 <p>PhD. Esther Ramírez Moreno. Investigadora del área de nutrición de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, México.</p> <p><i>Temática:</i> Estudio de las cactáceas como fuentes de compuestos de interés nutricional</p>	 <p>PhD. José Arias Rico. Docente – Investigador de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, México.</p> <p><i>Temática:</i> Aplicación de estudios clínicos en población humana para la evaluación de alimentos</p>
 <p>PhD. Omar Martínez Mora. Docente – Investigador de la Universidad Técnica de Machala, Ecuador</p> <p><i>Temática:</i> Condiciones nutricionales de la cascarilla del cultivar de cacao híbrido CCN-51, a través de la determinación de fibra dietética, β – glucanos, almidón digestible y resistente</p>	 <p>PhD. Maria Ruilova Cueva. Docente – Investigador de la Universidad de Bolívar, Ecuador</p> <p><i>Temática:</i> Desarrollo de una formulación de salchicha saludable empleando al hongo <i>Pleurotus ostreatus</i> como sustituto de la carne de cerdo</p>
 <p>MSc. Lisbeth Matute Castro. Docente – Investigador de la Universidad Técnica de Machala, Ecuador</p> <p><i>Temática:</i> Diseño de una bebida potencialmente funcional de tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>) con tumeric (<i>Cúrcuma longa Linn</i>)</p>	