



### Inscripciones

US\$ 80 (ochenta dólares americanos)  
para profesionales y técnicos

US\$ 40 (cuarenta dólares americanos)  
para estudiantes.

La inscripción incluye material escrito,  
carpeta, traducción simultánea inglés-  
español e inglés-portugués, refrigerios  
y almuerzo de clausura. Para los  
extranjeros que nos visiten contamos  
con precios especiales en hoteles  
seleccionados.

Para información e inscripciones favor  
contactarse en el LATU al teléfono  
(598) 2 601-3724 con

M.Sc. Rosa Márquez, interno 363,  
rmarquez@latu.org.uy

Enól. Diego Gioscia, interno 363,  
dgioscia@latu.org.uy

Sr. Alfredo Larnaudie, interno 202,  
alarnaud@latu.org.uy



**innova 2004**

Primer Simposio Internacional de  
Innovación y Desarrollo de Alimentos



**19, 20 y 21 de mayo de 2004**

**LATU**

(Laboratorio Tecnológico del Uruguay)  
Avda. Italia 6201  
Montevideo, Uruguay

Auspician:



Apoyan:





El Laboratorio Tecnológico del Uruguay LATU organiza e invita al Primer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos **innova 2004**. Su objetivo es crear un espacio permanente y periódico para la discusión y análisis sobre las nuevas tendencias en el desarrollo de alimentos que propicie la innovación como factor imprescindible para la competitividad de las industrias agroalimentarias. **innova 2004** cuenta con el apoyo de la Cámara de Industrias del Uruguay, el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria INIA, la Universidad Católica del Uruguay, la Universidad de la República y el Programa CYTED-D XI.20.

Este es un evento sin fines de lucro y está dirigido muy especialmente a personal técnico-gerencial de las empresas de alimentos que lideren la gestión de innovación y el desarrollo de nuevos productos, así como a profesionales, investigadores, profesores y estudiantes del área agroalimentaria.

**innova 2004** constará de mesas redondas y conferencias magistrales de expertos nacionales e internacionales sobre tres ejes temáticos fundamentales de la innovación: **GESTIÓN, TECNOLOGÍAS E INDUSTRIA**. Los invitamos a participar y enriquecer este intercambio de conocimientos y experiencias entre los diferentes actores de la innovación en alimentos.

## Miércoles 19 de mayo GESTIÓN DE LA INNOVACIÓN

08:00 Inscripciones

09:00 Inauguración

10:00 conferencia 1. **Desafíos en el desarrollo de alimentos para los viajes espaciales** Dra. Cheryl Reitmeir, NASA Food Technology Commercial Space Center, USA

10:45 *Café*

11:00 mesa redonda 1. **La gestión de innovación y desarrollo en instituciones académicas y de investigación.** Coordina: M.Sc. Gisela Kopper, ALACCTA. Participan: Dr. Luis Madi, Director General de ITAL, Brasil; M.Sc. Floribeth Viquez, Directora General de CITA, Costa Rica; Dr. Mario Allegri, Director de INIA, Uruguay; Universidad de la República, Uruguay; Dr. Esteban Marchelli, Gerente General del LATU, Uruguay

12:15 conferencia 2. **Innovación: postura y actitud.** Ing. Miguel Reyes, consultor internacional

13:00 *Refrigerio y degustación*

14:00 conferencia 3. **Innovación y Desarrollo de productos agropecuarios como insumos industriales: el ejemplo del trigo.** M.Sc. Daniel Vázquez, Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, Uruguay

14:45 conferencia 4. **Desarrollo de productos de cereales: industria y consumo.** Ing. Nicolás Apro, Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Argentina

## Jueves 20 de mayo TECNOLOGÍAS INNOVADORAS

08:15 conferencia 5. **Uso de tecnología de imágenes en el control de calidad de carnes.** Ing. Gregory Randall, Universidad de la República, Uruguay

09:00 conferencia 6. **Uso y procesamiento de imágenes para control de calidad y desarrollo de productos.** Dr. José Miguel Aguilera, Pontificia Universidad Católica de Chile, Chile

09:45 conferencia 7. **Aplicaciones tecnológicas de la impregnación a vacío.** Dr. Pedro Fito, Universidad Politécnica de Valencia, España

10:30 *Café*

10:45 mesa redonda 2. **Oportunidades del uso de Películas Biodegradables en la industria de alimentos.** Programa CYTED XI.20. Coordina: Dr. José Miguel Aguilera. Participan: Dr. Paulo José do Amaral Sobral, USP, Brasil; Dra. Carmen Silvia Fávaro Trindade, USP, Brasil; Dra. Florencia Cecilia Menegalli, Unicamp, Brasil; Dra. Noemi Zaritzky, CIDCA, Argentina; Magister Carlos Silvera, UCUDAL, Uruguay

12:15 conferencia 8. **Tecnologías innovadoras en el procesamiento de frutas.** M.Sc. Floribeth Viquez, Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Costa Rica

13:00 *Refrigerio y degustación*

14:00 conferencia 9. **Altas presiones hidrostáticas: desafíos en la industria láctea.** Dr. Federico Harte, Universidad de la República, Uruguay

14:45 conferencia 10. **Utilización de altas presiones en el desarrollo de alimentos de baja acidez estables a temperatura ambiente.** Dr. Charles Sizer, National Center of Food Safety and Technology, USA

## Viernes 21 de mayo INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA

08:15 conferencia 11. **Investigación y desarrollo en Danone.** Rita Urriza, Danone, Argentina

09:00 conferencia 12. **Gelatinas especiales: hidrolizados de colágeno y gelatinas solubles en frío.** Ing. Qco. Ezequiel Roa, L&G, Argentina

09:45 conferencia 13. **Alimentos funcionales: consumidor anticipa la tendencia.** Dr. Ary Bucione, DANISCO, Brasil

10:30 *Café*

10:45 conferencia 14. **Gestión de la I&D en CONAPROLE.** Ing. Mattos, Conaprole, Uruguay

11:30 conferencia 15. **Productos innovadores de valor agregado en la industria cárnica.** Ing. Aldo Temesio, Frigorífico Tacuarembó, Uruguay

12:15 *Refrigerio y degustación*

12:30 mesa redonda 3. **Expectativas y necesidades de I+D+I en la Industria de alimentos.** Coordinada por la Cámara de Industrias del Uruguay

13:45 Conclusiones y clausura

14:15 Almuerzo de clausura en el Club del Industrial (CIU)