

Desarrollo e implementación de recursos científicos-tecnológicos para resolver/mitigar el problema de cristalización en el proceso de producción y almacenamiento de pasas

SEMINARIO FINAL Lunes 22 de abril, 2019 Hotel Crowne Plaza

- 14:30 - 14:45 Inscripción de asistentes y café de bienvenida.
- 14:45 - 15:00 Palabras de bienvenida autoridades
- Dra. María Elvira Zúñiga – Directora de CREAS
- Sr. Juan Paulo Vega – Director Regional de CONICYT
- Sr. Andrés Acevedo – Gerente de Innovación de Chilealimentos
- 15:00 - 15:25 Tendencias y oportunidades de diversificación a partir de pasas
- Sr. Francisco Rossier – Director de Innovación de Transforma Alimentos
- 15:25 - 15:50 Claves y Experiencia en el proceso de Producción de Pasas
- Sr. Marcelo Delgado – Gerente de planta de Frutexsa
- 15:50 - 16:20 Control en la cristalización de glucosa en pasas mediante manejo de la temperatura en la transición vítrea
- Dr. Besh Bhandari – investigador de la Universidad de Queensland
- 16:20 - 16:50 Impacto de las condiciones ambientales en el azucaramiento de pasas chilenas
- Dra. Paulina Urrutia – investigadora de CREAS
- 16:50 - 17:00 Ronda de preguntas
- 17:00 - 17:15 CREAS al servicio de la industria alimentaria nacional
- Sr. Alejandro Osses – Gerente de CREAS.
- 17:15 - 17:30 Cóctel de finalización.