

INSTRUCTORES INVITADOS

Dr. Ramón Pacheco Aguilar

Doctorado en Ciencias por la Universidad de Oregon State University. Actualmente dirige el Laboratorio de Productos Marinos del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C

Dra. Josafat Marina Ezquerro Brauer

Doctorado en Uso, Manejo y Aprovechamiento de los Recursos Naturales, Orientación Biotecnología Marina Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste. Actualmente Profesor Investigador del DIPA en la Universidad de Sonora.

Dr. Juan Carlos Ramírez Suárez

Doctorado en Ciencias por la Universidad de Kentucky. Actualmente adscrito al Laboratorio de Productos Marinos del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C

Dr. José Luis Cárdenas López

Doctorado en Química Agrícola y Ambiental, especialidad Química de Alimentos, por la Universidad de California Davis. Actualmente Profesor Investigador del DIPA en la Universidad de Sonora

CUPO LIMITADO

Máximo 30 personas, previa inscripción. El comité organizador se reserva el derecho de admisión.

COSTOS

	Hasta 30 Septiembre	Después del 30 Septiembre
Estudiantes	800 MXN	1,000 MXN
Profesionistas	1,500 MXN	2,000 MXN

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Dra. Maribel Robles Sánchez
rsanchez@guayacan.uson.mx
Dr. José Luis Cárdenas López
jlicard@guayacan.uson.mx
Paginas web: www.cicab.uson.mx

PATROCINADORES



UNIVERSIDAD DE SONORA
Departamento de Investigación y Posgrado
en Alimentos

Blvd. Luis Encinas y Rosales s/n Col Centro Apartado Postal 1658, C.P. 83000, Edificio 5P
Hermosillo, Sonora, México.
Tel. (662) 259 22 07 al 09 Exts. 8208, 8209, 8369

 **CICAB**
Congreso Internacional en
Ciencias Alimentarias y Biotecnología

INVITA AL CURSO PRE-CONGRESO

**INNOVACIONES EN PROCESAMIENTO
Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
MARINOS**

Del 14 al 16 de noviembre de 2016
Duración 20 horas

Edificio 7F Investigación y Posgrado
Sala Audiovisual
Hermosillo, Sonora, México

PRESENTACIÓN

Los productos marinos representan una parte importante de la alimentación humana, debido a su composición rica en proteína de buen perfil de aminoácidos y alta digestibilidad, así como la presencia de ácidos grasos omega 3 en sus lípidos. Sin embargo, la productividad en las pesquerías no se ha incrementado en los últimos años, y a pesar del incremento de productos de acuicultura, la demanda sigue en aumento. Por lo anterior, se requiere un aprovechamiento más integral y sustentable para poder hacer frente a esa demanda de productos acuícolas. En este curso se abordarán las innovaciones en tecnología de productos acuícolas y las tendencias en consumo y aseguramiento de la calidad.

OBJETIVO

Actualizar al público asistente en las innovaciones tecnológicas para los productos marinos y su impacto en el futuro de la alimentación humana.

DIRIGIDO A

Profesionistas, docentes, investigadores, técnicos, estudiantes de licenciatura y posgrado.

ESTRUCTURA DEL CURSO

El curso está constituido por sesiones teóricas en un horario de 9:00 a 13:00 horas y de 15:00 a 19:00 horas. Se otorgará constancia de asistencia a quienes hayan asistido a todas las sesiones.

INSTRUCTOR



Dr. Michael T. Morrissey

Profesor emérito de Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Oregon State University (OSU). Fue director del Centro de Innovación de Alimentos (FIC) en Portland, EUA desde 2007 a 2016 y previamente fue director del Laboratorio de Productos Marinos de la OSU Seafood Laboratory de 1990 a 2007. El FIC es parte de la Estación Experimental Agrícola y es única por su localización urbana y su misión es promover agro-negocios y nuevas compañías de alimentos. Ha publicado más de 95 artículos de seguridad de alimentos, beneficios de alimentos marinos, calidad, desarrollo de nuevos productos, identificación de especies marinas y utilización de sub-productos.

Día	Sesión	Instructor
LUNES 14	INAUGURACIÓN Situación de las pesquerías y la acuicultura Importancia en la alimentación mundial Pesquerías en México Alimentación y salud	Dr. Ramón Pacheco
	Nuevas tendencias Mercados, salud y gastronomía Calidad Almacenamiento Procesamiento Seguridad	Dr. Michael Morrissey Dr. Juan Carlos Ramírez
MARTES 15	Biotecnología marina Uso de enzimas Manipulación de genes Recuperación de compuestos bioactivos Utilización de subproductos	Dr. José Luis Cárdenas Dra. Marina Ezquerri
	Desarrollo de nuevos productos ¿Qué quiere el consumidor? Culinología	Dr. Michael Morrissey
MIÉRCOLES 16	Nuevos recursos Algas y plantas marinas Bivalvos Maricultura	Dr. Michael Morrissey
	CLAUSURA	