

Jornada académica

Tendencias en el aseguramiento de la inocuidad en alimentos

Fecha de inicio: 7 de noviembre de 2024

CUPO LIMITADO

Duración: 2.5 horas

Horario: 1:00 p.m. (GTM-6:00) hora Costa Rica

Modalidad: Virtual, plataforma Zoom

Coordinadoras: Dra. Ana Mercedes Pérez e Ing. Ana Irene Bonilla

Instructores:

Dra. Jessie Usaga, docente e investigadora, Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), Universidad de Costa Rica

M.Sc. Rebeca López, docente e investigadora, Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), Universidad de Costa Rica

Dr. Byron Chaves, profesor asociado, Universidad de Nebraska-Lincoln, Estados Unidos

Monto de la inversión: Gratuito

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/iZyM1jjcnnN6p3Dw8>

Fecha límite para realizar la inscripción: 5 de noviembre de 2024

Objetivo: Divulgar las tendencias actuales en cuanto a herramientas y tecnologías destinadas a garantizar la inocuidad en alimentos.

Dirigido a: Estudiantes, personal del sector académico y profesional ligado al campo agroalimentario, interesados en conocer sobre herramientas y tecnologías actuales para el aseguramiento de la inocuidad en alimentos.

Metodología: Se desarrollará una jornada virtual con la participación de tres investigadores reconocidos, quienes expondrán sobre herramientas y tecnologías utilizadas para garantizar y asegurar la inocuidad en alimentos.

Temario:

- Retos y oportunidades en la aplicación de altas presiones hidrostáticas para la producción de alimentos alineados a las exigencias del consumidor actual.

Dra. Jessie Usaga

- Gestión de alérgenos en la industria alimentaria: principales retos.

M.Sc. Rebeca López

- Herramientas de monitoreo ambiental para productos cárnicos listos para consumo

Dr. Byron Chaves

Perfil de las instructoras

Dra. Jessie Usaga

La Dra. Jessie Usaga Barrientos obtuvo su título de licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Costa Rica y el grado de doctorado en Ciencias de Alimentos en la Universidad de Cornell, Estados Unidos, donde posteriormente ocupó el cargo de Profesora Asociada Visitante y Coordinadora del Centro de Validación de Altas Presiones Hidrostáticas. Actualmente es profesora catedrática de la Universidad de Costa Rica y su investigación se enfoca en la aplicación de tratamientos térmicos y atérmicos emergentes para el aseguramiento de la inocuidad y extensión de la vida útil de alimentos a base de frutas y vegetales, principalmente productos autóctonos de la región mesoamericana.

M.Sc. Rebeca López

Licenciada en Tecnología de Alimentos y Máster en Ciencia de Alimentos de la Universidad de Costa Rica (UCR). Ha desarrollado su carrera profesional de 20 años en el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la Universidad de Costa Rica como docente e investigadora en temas relacionados con la calidad e inocuidad alimentaria. Ha asesorado a diversas industrias alimentarias en el proceso de implementación de sus sistemas de gestión de inocuidad y se ha desempeñado como auditora de sistemas de gestión de calidad e inocuidad. Además, ha sido gestora del sistema de gestión de calidad del CITA por más de 10 años. Actualmente se desempeña como Directora del Programa de Posgrado en Ciencia de Alimentos de la UCR. En los últimos años se ha especializado en la gestión de alérgenos en las industrias alimentarias y coordina la Red sobre Alergias e Intolerancias Alimentarias de Costa Rica (RAIA), la cual está conformada por representantes de diversas instituciones y organizaciones del gobierno, academia, laboratorios analíticos, salud, industria y consumidores.

Ph.D. Byron Chaves

El Dr. Byron Chaves es profesor asociado de Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Universidad de Nebraska-Lincoln (Estados Unidos). Su investigación se centra en validar la eficacia de intervenciones antimicrobianas para productos cárnicos y avícolas; determinar los factores que afectan la recuperación y la detección microbianas de ambientes de proceso alimentarios; y caracterizar el crecimiento e inactivación bacterianos, así como la persistencia viral en alimentos y superficies de contacto con alimentos. Sus programas de extensión proporcionan asistencia técnica y capacitación a la industria de alimentos en inocuidad, saneamiento y cumplimiento normativo. El Dr. Chaves es miembro del Comité Asesor Nacional de Inspección de Productos Cárnicos y Avícolas del Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA FSIS) y el coordinador de HACCP de Nebraska por el USDA FSIS. Además, preside el Comité de Inocuidad Alimentaria de la Asociación de Ciencia Avícola (PSA) y el Grupo de Trabajo sobre *Salmonella* de la PSA. También es miembro activo de la Asociación Internacional para la Protección de Alimentos (IAFP). El Dr. Chaves tiene una licenciatura en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica, una maestría en ciencia de alimentos y estadística de la Universidad Clemson (Estados Unidos) y un doctorado en microbiología de alimentos de la Universidad Texas Tech (Estados Unidos), donde también fue investigador postdoctoral antes de unirse al cuerpo docente e investigador de la Universidad de Nebraska-Lincoln.