



AGENDA

Hora	Actividad
08:00 – 08:30	Bienvenida
08:30 – 08:50	Entrega de libro lácteos: Nutrición y salud y lanzamiento desafío investigación láctea 2023 <ul style="list-style-type: none"> • Wilfredo Fernández, Director Ejecutivo, Gremial de Lácteos y derivados de Cámara de Industria • Ana Chan, Secretaria Nacional de la Secretaría Nacional de Ciencia y Tecnología
08:50 – 09:30	Leche y productos lácteos en las guías alimentarias <i>Julieth Pilar Uriza, Nutricionista Dietista, MSc. Ciencia y Tecnología Alimentos</i>
09:30 – 10:10	Lácteos: crecimiento y desarrollo <i>Rodrigo Valenzuela, PhD. en Nutrición Humana. Universidad de Toronto</i>
10:10 – 10:40	Milk Break
10:40 – 11:20	Conversatorio: Importancia de los productos lácteos en la actualidad <ul style="list-style-type: none"> • Wilfredo Fernández, Director Ejecutivo, Gremial de Lácteos y derivados de Cámara de Industria, (Moderador) • Julieth Pilar Uriza, Nutricionista Dietista, MSc. Ciencia y Tecnología Alimentos • Samuel Duran, PhD, MSc. Nutricionista, Docente investigador, Universidad San Sebastián de Chile
11:20 – 12:00	Consumo de lácteos y enfermedades crónicas <i>Samuel Duran, PhD, MSc. Nutricionista, Docente investigador, Universidad San Sebastián de Chile</i>
12:00 – 12:35	Efectos nutracéuticos de los componentes de la leche y sus derivados <i>Judith Jimenez, PhD. MSc. Ingeniera de Alimentos</i>
12:35 – 13:15	Consumo de leche y deslactos en salud <i>Julieth Pilar Uriza, Nutricionista Dietista, MSc. Ciencia y Tecnología Alimentos</i>
13:15 – 14:30	Espacio libre para almuerzo
14:30 – 15:10	Programas de alimentación escolar <i>José Luarca, Gerente de Desarrollo de Negocios, Tetra Pak Centroamérica & Caribe</i>
15:10 – 15:45	Determinación de un índice de sustentabilidad en sistemas tropicales de producción lechera en Guatemala <i>Axel Godoy, Profesor, Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Universidad de San Carlos de Guatemala</i>
15:45 – 16:25	Conversatorio: Importancia y desafíos de la industria láctea en Guatemala <ul style="list-style-type: none"> • Wilfredo Fernández, Director Ejecutivo, Gremial de Lácteos y derivados de Cámara de Industria, (Moderador) • Hugo Vargas, Consultor de Proyectos • Ramiro Pérez, Ingeniero Civil • Axel Godoy, Profesor, Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Universidad de San Carlos de Guatemala • Antonio Hernández, Director Escuela de Zootecnia, Facultad de Medicina Veterinaria, Universidad de San Carlos de Guatemala
16:25 – 17:00	Evaluación de dos fórmulas de yogur enriquecido con harina de <i>Acheta Domesticus</i> y harina de <i>Brosimum Alicastrum Swart</i>, como alimentos complementarios <i>Antonio Hernández, Director Escuela de Zootecnia, Facultad de Medicina Veterinaria, Universidad de San Carlos de Guatemala</i>
17:00 – 17:20	Elaboración de una bebida láctea instantánea a base de harina de amaranto (<i>Amaranthus Cruentus</i>) y de semilla de ayote (<i>Cucurbita Argyrosperma Huber</i>), como alimento funcional para beneficio de la niñez intermedia (6-12 años) en Guatemala <i>Victoria Pérez, Ingeniera en Industrias de Alimentos</i>
17:20 – 17:35	Clausura

Organizado por:



Aliado:



Patrocinado por:



Media partners:

