

Seminario: Converting a 3D digital model into a tangible food to design and develop sensorial and nutritionally customized food product

Fecha de inicio: 05 de agosto de 2024

CUPO LIMITADO

Horario: 9:30 am - 11:00 am

Duración: 1,5 horas

Modalidad: Presencial

Coordinador: Dr. Marvin Soto Retana

Instructor: Dr. Antonio Derossi

Monto de la inversión: Gratuito

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/1dkXo1zdBTAG4EQL9>

Fecha límite para realizar la inscripción: 29 de julio del 2024

Objetivo: Este seminario busca compartir, interpretar y discutir datos sobre el escenario tecnológico, social y económico actual de la tecnología de impresión 3D de alimentos.

Descripción: La impresión 3D hace posible convertir imágenes digitales en objetos tangibles. En el sector alimentario, ofrece innovaciones incomparables capaces de remodelar la forma en que se producen y consumen los alimentos. La creación de alimentos personalizados, la producción bajo demanda, la reducción del desperdicio de alimentos y la co-creación del consumidor permiten obtener productos personalizados con muchos beneficios para la salud y la reducción del desperdicio de alimentos. Se han estudiado varios tipos de alimentos impresos en 3D a base de cereales, frutas, verduras, geles, entre otros, y algunos de ellos ya están en el mercado. Además, los ejemplos de impresión 4D de alimentos basados en el cambio de color, aroma y forma en función del tiempo muestran descubrimientos prometedores. Sin embargo, el uso de impresión 3D en alimentos a nivel industrial o doméstico todavía se ve obstaculizado por limitaciones tecnológicas, neofobia alimentaria y ansiedades económicas.

Dirigido a: Estudiantes, egresados y profesionales del área de ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos.

Metodología: Charla magistral

Temario:

1. Conceptos y definiciones
2. ¿Cómo se pueden imprimir los alimentos?
3. Impresión estática (3D) y dinámica (4D) de alimentos
4. ¿Por qué imprimir alimentos en 3D?
5. Aspectos gastrofísicos de los alimentos impresos en 3D

Perfil del instructor:

El Dr. Antonio Derossi es profesor de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Foggia (Italia). Sus esfuerzos se han dedicado a las tecnologías emergentes para generar alimentos más saludables y sostenibles que incluye la microestructura de los alimentos, impresión 3D de alimentos, modelado de vida útil, entre otros. Él es autor de 98 publicaciones y ha participado como expositor en 20 congresos internacionales. El Dr. Derossi es experto externo para EIT Food, CONICYT y la Comisión de la Unión Europea. Además, es editor asociado de la revista Frontiers y parte del consejo de Alimentos futuros e investigaciones actuales en Ciencia de los Alimentos.