



## Listado de personas expertas invitadas al CICTA 2024

El Comité Científico del CICTA 2024 ha estado gestionando la participación de personas expertas tanto internacionales como nacionales. Todas las personas que les anotamos a continuación han confirmado su interés y disponibilidad de participar en el congreso, por lo que ahora estamos trabajando para lograr el apoyo financiero de agencias de cooperación internacional, diversas embajadas, oficinas internas de la UCR y de gobierno para asegurar su presencia en el evento.

Además, las inscripciones al congreso serán de gran valor para concretar los gastos relacionados con la participación de estas personas expertas y los gastos de logística del evento.

Le invitamos a revisar la lista de personas expertas, el tema de sus conferencias y sus perfiles profesionales:

Nombre	Cargo	Institución	Enlace al perfil profesional	Tema de la conferencia
M.Sc. Laura López Salazar	Gerente general	Promotora de Comercio Exterior de Costa Rica (PROCOMER), Costa Rica	<a href="https://www.linkedin.com/in/laura-l%C3%B3pez-19575b25/?originalSubdomain=cr">https://www.linkedin.com/in/laura-l%C3%B3pez-19575b25/?originalSubdomain=cr</a>	La sostenibilidad – eje central de la evolución del comercio
Ph.D. Georgina Gómez Salas	Profesora catedrática	Departamento de Bioquímica, Facultad de Medicina, Universidad de Costa Rica, Costa Rica	<a href="https://vinv.ucr.ac.cr/sigpro/web/researchers/106460636">https://vinv.ucr.ac.cr/sigpro/web/researchers/106460636</a>	Nutrición y diversidad de la alimentación como factor de evolución de los sistemas alimentarios
M.Sc., MBA. Sean Leighton	Cargill's global vice president of food safety, quality, and regulatory & IFT President	Cargill & Institute of Food Technologists, United States	<a href="https://www.ift.org/about-ift/leadership/sean-leighton">https://www.ift.org/about-ift/leadership/sean-leighton</a>	Por definir





# VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

6-7 de agosto, 2024

Centro de Convenciones  
San José, Costa Rica



Nombre	Cargo	Institución	Enlace al perfil profesional	Tema de la conferencia
MBA, M.Sc. John G. Keogh	C level advisor, Board member, Management science researcher & advisor: Digital transformation of supply ecosystems	Shantalla Insight Partners LLC, Canada	<a href="https://www.researchgate.net/profile/John-Keogh-5">https://www.researchgate.net/profile/John-Keogh-5</a>	Rol de las tecnologías para el mejoramiento de la nutrición, la inocuidad y los sistemas alimentarios
Ph.D. Natalie Rubio	Researcher in biomedical engineering	Tufts University, United States	<a href="https://provost.tufts.edu/offices/innovation/cellular-agriculture-commercialization-lab/natalie-rubio/">https://provost.tufts.edu/offices/innovation/cellular-agriculture-commercialization-lab/natalie-rubio/</a>	Cultivated meat
Ph.D. Antonio Derossi	Professor and researcher	Università degli studi di Foggia UNIFG, Italia	<a href="https://www.unifg.it/it/rubrica/antonio-derossi">https://www.unifg.it/it/rubrica/antonio-derossi</a>	New avenues in food manufacturing: 3D/4D food printing
Ph.D. Pedro Rocha Salvatierra	Especialista técnico internacional en biotecnología y bioseguridad, Dirección de Cooperación Técnica	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Costa Rica	<a href="https://www.researchgate.net/profile/Pedro-Rocha-7">https://www.researchgate.net/profile/Pedro-Rocha-7</a>	Edición génica de alimentos
Ph.D. Sergio Paniagua Barrantes	Coordinador de investigación	Lanotec - CENAT, Costa Rica	<a href="https://vinv.ucr.ac.cr/sigpro/web/researchers/111200805">https://vinv.ucr.ac.cr/sigpro/web/researchers/111200805</a>	Aplicación de la nanotecnología en la inocuidad de superficies
Ph.D. João Paulo Fabi	Professor and researcher	Universidade de São Paulo, Brasil	<a href="https://www.fcf.usp.br/departamentos/perfil.php?membro=7969&amp;departamento=1">https://www.fcf.usp.br/departamentos/perfil.php?membro=7969&amp;departamento=1</a>	Aprovechando el poder de los alimentos de origen vegetal





# VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

6-7 de agosto, 2024

Centro de Convenciones  
San José, Costa Rica



Nombre	Cargo	Institución	Enlace al perfil profesional	Tema de la conferencia
Ph.D. Miguel Fernández-Niño	Alexander von Humboldt Postdoctoral Fellow	Leibniz-Institut für Pflanzenbiochemie, Deutschland	<a href="https://www.ipb-halle.de/en/research/bioorganic-chemistry/research-groups/biotechnology/staff/">https://www.ipb-halle.de/en/research/bioorganic-chemistry/research-groups/biotechnology/staff/</a>	Design of microorganisms that can be used in the production of value-added products and food waste valorization
Ph.D. Laura Brenes Peralta	Profesora asociada e investigadora	Instituto Tecnológico de Costa Rica, Costa Rica	<a href="https://www.tec.ac.cr/aura-brenes-peralta">https://www.tec.ac.cr/aura-brenes-peralta</a>	Estrategias industriales para la disminución de pérdida y desperdicio de alimentos
Ph.D. Denisse Posada Izquierdo	Profesora e investigadora	Universidad de Córdoba, España	<a href="http://www.uco.es/hibro/es/nosotros/personal-docente/9-guioamar-denisse-posada-izquierdo">http://www.uco.es/hibro/es/nosotros/personal-docente/9-guioamar-denisse-posada-izquierdo</a>	Microbiología predictiva
Ph.D. Silvia Goyanes	Profesora e investigadora	Universidad de Buenos Aires, Argentina	<a href="https://www.df.uba.ar/es/component/researchers/miembro/22-Silvia_Nair_Goyanes">https://www.df.uba.ar/es/component/researchers/miembro/22-Silvia_Nair_Goyanes</a>	Micropartículas en alimentos, seguridad y detección
Ph.D. Byron Chaves	Assistant professor	University of Nebraska-Lincoln, United States	<a href="https://foodscience.unl.edu/faculty/dr-byron-chaves">https://foodscience.unl.edu/faculty/dr-byron-chaves</a>	Food safety, preservantes artificiales, etiquetas limpias
Ph.D. Ujué Fresán	Assistant research professor	Instituto de Salud Global de Barcelona, España	<a href="https://www.isglobal.org/our-team/-/profiles/29201">https://www.isglobal.org/our-team/-/profiles/29201</a>	Dieta sostenible y dieta saludable – huella de los alimentos en los sistemas alimentarios

