

Programa de Ingeniería de Alimentos
Facultad de Ingeniería
Fundación Universitaria Agraria de Colombia

Informe técnico
Cocoa Workshop 2018

Elaborado por:
Dra. Angela María Farías Campomanes

COCOA WORKSHOP

El programa de Ingeniería de Alimentos, en el marco del proyecto titulado “Evaluación y determinación de proceso para el beneficio de cacao de la región de Viotá” aprobado mediante resolución N° 1369 del 5 de marzo de 2018 y debido al interés reciente de la industria y la academia por optimizar los procesos y aumentar la calidad del grano de cacao, organizó un evento científico con la finalidad de promover la participación de los diferentes actores del sector cacaotero y divulgar información científica.

1. Fecha y Lugar del evento

Cocoa Workshop 2018 se desarrolló el día 18 de abril de 2018 en el auditorio principal de UNIAGRARIA.

2. Agenda del evento

En la Tabla 1 se presenta la agenda del Cocoa Workshop. Dicha agenda fue divulgada días antes del evento a los ponentes y comité organizador.

Tabla 1. Agenda académica del Cocoa Workshop 2018

9:00 AM – 9:30 AM	INSCRIPCIÓN
9:30 AM – 9:45 AM	Palabras de la Directora (E) del Programa de Ingeniería de Alimentos Ing. Gloria Helena González Blair
9:45 AM – 10:15 AM	PONENCIA “Generalidades del cultivo de cacao” FEDECACAO – Fabiola Patricia Arroyabe
10:15 AM – 10:30 AM	COFFEE BREAK
10:30 AM – 11:00 AM	Videoconferencia “Calidad sensorial de la almendra de Cacao” Instituto de Estudios Avanzados (IDEA), Venezuela Dr. Ignacio Antonio Buscema Arteaga
11:00 AM – 11:30 AM	PONENCIA Y DEMOSTRACIÓN “Caracterización del Cacao y sus derivados por medio de Reometría y NIR” Mateo Acosta y Alán de Jesús Pérez – Polco SAS
11:30 AM – 1:00 PM	PRESENTACIÓN DE PÓSTER
1:00 PM – 2:00 PM	ALMUERZO LIBRE
2:00 PM – 2:30 PM	PONENCIA “Evaluación de las propiedades antimicrobianas y estabilidad de los compuestos polifenólicos extraídos de las cáscaras de mazorca de cacao (<i>Theobroma Cacao L.</i>)” Ing. Adela Martínez Urango – Universidad De Córdoba
2:30 PM – 3:00 PM	PONENCIA “Evaluación del efecto antioxidante de la cáscara de naranja (<i>Citrus sinensis L.</i>) sobre colesterol, aplicada como relleno para chocolates”. Estudiante Maira Alejandra Valencia Flórez - Uniagraria
3:00 PM – 3:30 PM	PONENCIA “Proyecto: Evaluación y determinación de condiciones de proceso para el beneficio de Cacao de la región de Viotá” Dra. Angela María Farías Campomanes
3:30 PM – 4:30 PM	CATA DE CACAO

3. Estadísticas del evento

En la Tabla 2 se presenta un resumen de las cifras de estudiantes, docentes y público en general que participó en el evento. Se contó con la presencia de 128 participantes entre ellos estudiantes y docentes Uniagraristas, así como también de empresarios e investigadores de otras instituciones, ver Figura 1. Las listas de registro al evento con las informaciones personales de los participantes se presentan en el ANEXO 1.

Tabla 2. Cifras de participación en el Cocoa Workshop 2018.

Número de participantes inscritos a través de la web.	148
Número de participantes presentes en el evento.	128
Número de participantes presentes e inscritos en el evento.	72



Figura 1. Participación de estudiantes del Programa de Ingeniería de Alimentos de todos los periodos académicos, así como de otros Programas y público externo, en el Cocoa Workshop 2018.

4. Desarrollo del Cocoa Workshop 2018

La apertura de este evento estuvo a cargo de la Directora (E) del Programa de Ingeniería de Alimentos, Gloria González Blair (Figura 2) y las palabras de bienvenida a cargo del profesor Luis Antonio Galvis (Figura 3).



Figura 2. Apertura del evento a cargo de la Directora (E) Gloria González Blair.



Figura 3. Palabras de bienvenida a cargo del Prof. Dr. Jesús Antonio Galvis.

El Cocoa Workshop contó con la participación de invitados nacionales e internacionales que participaron con cinco ponencias y una videoconferencia. Cabe destacar la participación de la Ing. Fabiola Arroyabe, representante de Fedecacao, quien participó con la ponencia titulada “Generalidades del cultivo de cacao” (Figura 4).



Figura 4. Ing. Fabiola Arroyabe, representante de Fedecacao.

Siguiendo con la agenda del evento, se realizó la presentación de la videoconferencia titulada “Calidad sensorial de la almendra de Cacao” a cargo del Dr. Ignacio Buscema del Instituto de Estudios Avanzados (IDEA) de Venezuela. La Prof. Dra. Jhoana Colina colaboró con la transmisión de la videoconferencia (Figura 5).



Figura 5. Prof. Dra. Jhoana Colina asistiendo en la transmisión de la videoconferencia.

Los ingenieros Mateo Acosta y Alan de Jesús Pérez de Polco SAS participaron con la ponencia “Caracterización del Cacao y sus derivados por medio de Reometría y NIR” (Figura 6).



Figura 6. Ingenieros Mateo Acosta y Alan de Jesús Pérez de Polco SAS.

Desde las 11:30 h a 13:00 h se contó con la participación de los estudiantes a través de la presentación de póster..



Figura 7. Participación con presentación de póster.

Después de la participación de los estudiantes continuaron las ponencias con la participación de la Ing. Adela Martínez de la Universidad de Córdoba con la presentación titulada “Evaluación de las propiedades antimicrobianas y estabilidad de los compuestos polifenólicos extraídos de las cáscaras de mazorca de cacao (*Theobroma Cacao L.*)”, ver Figura 8.

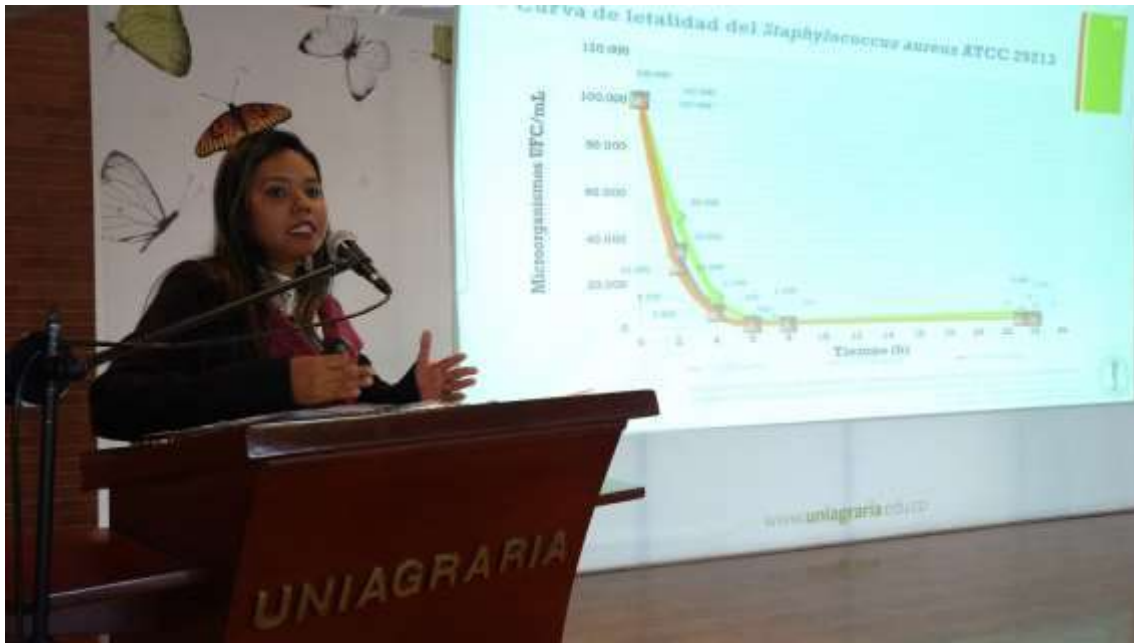


Figura 8. Ing. Adela Martínez egresada de la Universidad de Córdoba.

También, se contó con la participación de la estudiante del Programa de Ingeniería de Alimentos, Maira Valencia quien presentó un avance de su trabajo de investigación titulado “Evaluación del efecto antioxidante de la cáscara de naranja (*Citrus sinensis* L.) sobre colesterol, aplicada como relleno para chocolates”, ver Figura 9.



Figura 9. Participación de la estudiante Maira Valencia.

Por último, se realizó la presentación del proyecto de investigación financiado por Uniagraria titulado “Evaluación y determinación de condiciones de proceso para el beneficio de Cacao de la región de Viotá” a cargo de la Prof. Dra. Angela Farías (Figura 10).



Figura 10. Presentación del proyecto de investigación a cargo de la Prof. Dra. Angela Farías.

5. Participación de muestras comercial

Durante el Cocoa Workshop se tuvo dos muestras comerciales. Una de ellas correspondía a la muestra de materiales y equipos de laboratorio usados en chocolatería y la otra correspondía a una muestra de libros, ver Figuras 11 y 12.



Figura 11 – Muestra comercial de libros.



Figura 12. Muestra comercial de materiales de laboratorio presentado por Kaika.

6. Cata de cacao y chocolate

La agenda del Cocoa Workshop 2018 finalizó con un Cata de Cacao y Chocolate a cargo de la profesora Dra. Jhoana Colina, donde se contó con la participación de los estudiantes de varios programas académicos, ver Figura 13.



Figura 13. Participación de los estudiantes en la Cata de cacao y chocolate dirigida por la Prof. Dra. Jhoana Colina.

7. Venta de productos

El Cocoa Workshop también permitió la participación de estudiantes con la venta de productos alimenticios. Muchos de los participantes eran vinculados al Programa de Ingeniería de Alimentos y los productos que ofrecieron en este ambiente fueron resultado de sus inicios como empresarios de la industria de alimentos. En la Figura 14 se evidencia la participación de los estudiantes.



Figura 14. Participación de los estudiantes con la venta de productos.