



XV CIBIA

XV Congresso Iberoamericano
de Engenharia de Alimentos

São Paulo - Brasil - 2026

PROGRAMA CIENTÍFICO

22 de septiembre de 2026

13 – 17h REGISTRO

17-19h ABERTURA DEL EVENTO

JENNY RUALES (ESCUELA POLYTECHNICA NACIONAL, EQUADOR): **Engineering Development in Ibero-America: The CIBIA Congresses in Advancing Food Engineering.**

LUÍS MADI (INSTITUTO TECNOLÓGICO DE ALIMENTOS - ITAL, BRASIL): **Projeto Comer com Ciência.**

19h CÓCTEL DE BIENVENIDA

23 de septiembre de 2026



8:30 - 10h CONFERENCIAS PLENARIAS

MARCIANE MAGNANI (UFPB y CAPES, BRASIL): **Desafios e oportunidades para a pós-graduação da área de Alimentos.**

ANTONIO JOSÉ DE ALMEIDA MEIRELES (UNICAMP, BRASIL): **Oportunidades e desafios para inovação e desenvolvimento econômico na transição para uma economia baseada em recursos renováveis.**

JORGE WELTI-CHANES (TECNOLÓGICO DE MONTERREY, MÉXICO): **Ingeniería de Alimentos y su aportación a la solución de problemas de Seguridad Alimentaria.**

10 - 11h COFFEE BREAK y PÓSTERES

11 – 12:30h SESIONES DE PRESENTACIÓN ORAL DE TRABAJOS

| | | | |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Sesión de trabajo oral 01 | Sesión de trabajo oral 02 | Sesión de trabajo oral 03 | Sesión de trabajo oral 04 |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|

12:30 – 14h ALMUERZO y PÓSTERES

14 – 16h SESIONES DE MESAS REDONDAS

LA IA EN LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS

En construcción

ESPER CAVALHEIRO (EPM y FAPESP, BRASIL): **Ética e integridad en la investigación científica: los riesgos de la IA.**

CAROLINA SANTOS SILVA (VTT TECHNICAL RESEARCH CENTRE, FINLANDIA): **AI in Food Science: from hype to responsible practice.**

FRANCISCO J. RODRÍGUEZ-PULIDO (UNIVERSIDAD DE SEVILLA, ESPAÑA): **Aplicaciones del procesamiento y análisis de datos de imágenes hiperespectrales.**

16-16:30h COFFEE BREAK y PÓSTERES

16:30 – 18h SESIONES DE PRESENTACIÓN ORAL DE TRABAJOS

Sesión de trabajo oral 05

Sesión de trabajo oral 06

Sesión de trabajo oral 07

Sesión de trabajo oral 08

24 de septiembre de 2026

8:30 – 10h CONFERENCIAS PLENARIAS

MARCIA TERRA (SOCIEDAD BRASILEÑA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN): **Classificação de alimentos.**

GUSTAVO BARBOSA-CANOVAS (WASHINGTON STATE UNIVERSITY, USA): **Equivalent Processing for Pasteurization of Fruit Juices by Selected Nonthermal Technologies.**

OSCAR VEGA CASTRO (UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA, COLOMBIA): **Estrategias para la valorización del café y sus subproductos: Secado, membranas y química verde. Aplicaciones en alimentos y cosmética.**

10 - 11h COFFEE BREAK y PÓSTERES

11 – 12:30h SESIONES DE PRESENTACIÓN ORAL DE TRABAJOS

| | | | |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Sesión de trabajo oral 09 | Sesión de trabajo oral 10 | Sesión de trabajo oral 11 | Sesión de trabajo oral 12 |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|

12:30 – 14h ALMUERZO y PÓSTERES

14 – 16h SESIONES DE MESA REDONDA

| | |
|---|--|
| <p>DESAFIOS DE LA PUBLICACIÓN CIENTÍFICA</p> <p>CYNTHIA DITCHFIELD (FZEA-USP, BRASIL): LWT.</p> <p>CRISTINA SILVA (UNIVERSIDADE CATÓLICA DE PORTO, PORTUGAL): Journal of Food Process Engineering.</p> <p>GUSTAVO V. BARBOSA-CÁNOVAS (WASHINGTON STATE UNIVERSITY, USA): Food Engineering Review.</p> <p>JOSÉ ANTONIO TORRES (TECNOLÓGICO DE MONTERREY, MÉXICO): CyTA</p> <p>MIRIAM DUPAS HUBINGER (UNICAMP, BRASIL): Innovative Food Science and Emerging Technologies.</p> <p>PEDRO BOUCHON (PUC, CHILE): Journal of Food Engineering.</p> | <p>CEPIx-FoRC: A PROJECT INTEGRATING FOOD SCIENCE, TECHNOLOGY AND ENGINEERING</p> <p>EDUARDO PURGATTO: From seed to harvest: the journey of building a Food Research Center.</p> <p>JOÃO PAULO FABI: Three in one: Graduate Program in Integrated Food Systems.</p> <p>UELINTON PINTO: Integrating tradition and research: science empowering the Brazilian artisanal cheese production chain</p> <p>ELIANA GIUNTINI: The Brazilian Food Composition Table.</p> |
| <p>16 - 16:30h COFFEE BREAK y PÓSTERES</p> | |
| <p>16:30-18h SESIONES DE PRESENTACIÓN ORAL DE TRABAJOS</p> | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| Sesión de trabajo oral 13 (290 participantes) | Sesión de trabajo oral 14 (70 participantes) | Sesión de trabajo oral 15 (70 participantes) | Sesión de trabajo oral 16 (70 participantes) |
|---|--|--|--|

25 de septiembre de 2026

8:30 – 10h CONFERENCIAS PLENARIAS

GUSTAVO F. GUTIÉRREZ-LÓPEZ (INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL, MÉXICO): **Food micro and nano structures in food process engineering and quality.**

OLGA MARTIN-BELLOSO (UNIVERSIDAD DE LLEIDA, ESPANHA): **Diseño de sistemas nanoestructurados comestibles y sostenibles basados en emulsiones como estrategia para la incorporación de compuestos beneficiosos para la salud.**

PEDRO BOUCHON (PUC, CHILE): **Del Procesamiento a la Funcionalidad: Una Perspectiva Microestructural del Diseño de Alimentos.**

10 - 11h COFFEE BREAK y PÓSTERES

11 – 12:30h SESIONES DE PRESENTACIÓN ORAL DE TRABAJOS

| | | | |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Sesión de trabajo oral 17 | Sesión de trabajo oral 18 | Sesión de trabajo oral 19 | Sesión de trabajo oral 20 |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|

12:30 – 14h ALMUERZO y PÓSTERES

14 - 16h CONFERENCIAS PLENARIAS

JOÃO BORGES LAURINDO (UFSC, BRASIL): **Engenharia de Alimentos e Sociobiodiversidade: Pequena Escala, Grande Valor.**

CRISTINA SILVA (UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PORTO, PORTUGAL): **Food Engineering in Transition: Integrating Sustainable Processing and Intelligent Modelling.**

JOSÉ ANTONIO TORRES (TECNOLÓGICO DE MONTERREY, MÉXICO): **Assessment of the cold chain food preservation performance and the T-TAP cold chain management platform.**

16:00 – 16:30h COFFEE BREAK y PÓSTERES

16:30 – 18h SESIÓN DE CLAUSURA