

ENVÍO DE RESÚMENES

1.El envío del resumen lo deberá realizar la persona que asistirá al evento y que presentará el trabajo. Puede ser cualquiera de los/as autores/as del trabajo (no necesariamente el/la primer/a autor/a).

1.1. TÍTULO: Deberá ser suficientemente explicativo del trabajo a presentar.
Formato: fuente Times New Roman 24 negrita y texto centrado.

1.2. AUTORAS/ES: Debe incluir los nombres de las personas que son autor/a principal y coautor(es/as), la institución a la que se encuentran afiliados, la ciudad y país, así como el correo electrónico de la persona que presentará el trabajo.
Formato: Nombres completos (Nombre Apellidos) debajo del título con superíndice que indican la institución y datos de contacto (por autor). Tipo de fuente Times New Roman 12; texto centrado. Los datos relacionados en cada superíndice (institución, ciudad, país y correo) deben indicarse en orden, debajo del nombre de los/as autores/as. Tipo de fuente Times New Roman 10; texto justificado.

1.3. RESUMEN: El resumen debe incluir una breve introducción sobre las razones que motivaron la investigación, los objetivos, la metodología, así como principales resultados y conclusiones.
Formato: Texto justificado; tipo de fuente Times New Roman, tamaño 12, interlineado sencillo, debe contener un máximo de 250 palabras. Evitar el uso de abreviaturas. El resumen NO debe incluir referencias.

1.4. PALABRAS CLAVE: Indica cinco palabras clave que permitan identificar rápidamente el tema del trabajo.
Formato: Texto justificado; fuente Times New Roman tamaño 12, letra cursiva, interlineado sencillo.

1.5 AGRADECIMIENTOS: (Opcional) Debe incluir la fuente del financiamiento o apoyo institucional.
Formato: Texto justificado; fuente Times New Roman tamaño 12, interlineado sencillo.

A continuación se muestra un ejemplo de resumen como referencia.

Biosensores: aplicaciones y perspectivas en el control y calidad de procesos y productos alimenticios

Claudio Jiménez¹, Daniel León²

1 Grupo Diagnóstico de la contaminación-GDCON, Facultad de Ingeniería, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, cjimenez@gmail.com.

2 Ingeniería de Alimentos, Facultad de Química Farmacéutica, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

Resumen - La industria de alimentos, bebidas y afines requiere métodos analíticos para el aseguramiento de la calidad fisicoquímica, microbiológica, bromatológica, sensorial y la estabilidad de materias primas, procesos y productos terminados. Estos métodos deben brindar datos en tiempo real, que permitan ejercer control y trazabilidad de cada uno de los procesos implicados y que garanticen seguridad e inocuidad de los productos alimenticios. Los biosensores son dispositivos analíticos conformados por un elemento biológico de reconocimiento asociado a un mecanismo de detección e interpretación de la señal obtenida de la interacción entre el analito y el dispositivo analítico, constituyéndose en una herramienta para inspeccionar la calidad y los procesos con un panorama prometedor con respecto a los métodos tradicionales, en cuanto a especificidad, sencillez, respuesta clara y real en las áreas ambiental, clínica y de alimentos. La presente revisión comprende diez años del desarrollo de estos dispositivos y su aplicación a la investigación en alimentos y homólogos; contribuyendo con aplicaciones para el control de procesos automatizados y no automatizados, detección de micotoxinas, identificación de factores antinutricionales, residualidad de contaminantes orgánicos tradicionales y emergentes (pesticidas, antibióticos, hormonas, dioxinas, furanonas, entre otros), seguimiento y control microbiológico, presencia de organismos genéticamente modificados, alérgenos y composición nutricional, entre otros. El objetivo de este estudio es dar una visión general y actualizada de la aplicación de la tecnología de biosensores en el análisis de alimentos y su potencial dentro de los sistemas de seguridad alimentaria.

Palabras Clave - biosensores, análisis de alimentos, calidad de alimentos, contaminación de alimentos, tiempo real

Agradecimientos - Los autores agradecen el apoyo otorgado por la Universidad de Antioquia a través del proyecto UC00.