

Índice de contenido

¿Por qué asociarse con una red latinoamericana?.....	3
Perfiles de los países de la red Columbus.....	4
Argentina: Líder en innovación y diversidad agroalimentaria	4
Chile: Innovación y Sostenibilidad en el Sector Agroalimentario	5
Colombia: Potencia Agroalimentaria con Diversidad y Sostenibilidad	6
Costa Rica: Innovación y Sostenibilidad en el Corazón de la Biodiversidad	8
Ecuador: Diversidad, Sostenibilidad y Liderazgo en Bioeconomía.....	9
México: Innovación, Sostenibilidad y Conexión Global en el Sector Agroalimentario	10
Perú: La Tierra de los Superalimentos y la Innovación Agroalimentaria	11
Venezuela: Potencial Agroindustrial, Sostenibilidad y Diversidad Productiva	12
Expertise de la red para aportar en proyectos científicos	13
1. Capacidades científicas y tecnológicas.....	13
2. Biodiversidad y adaptabilidad	13
3. Innovación y sostenibilidad en sistemas alimentarios	13
4. Nutrición y alimentos funcionales.....	14
5. Conexión con políticas y mercados	14
6. Conocimientos tradicionales y resiliencia climática.....	14
Universidades socias en América Latina	15
Universidades en Argentina.....	15
Universidad Nacional de Córdoba (UNC)	15
Universidad Nacional de Río Negro (UNRN)	15
Universidad de Belgrano (UB)	16
Universidad Nacional de Cuyo (UNCUYO).....	16
Universidades en Chile	17
Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV)	17
Universidades en Colombia	17
Universidad del Rosario	17
Universidad Tecnológica de Pereira (UTP).....	18
Universidades en Costa Rica	18
Instituto Tecnológico de Costa Rica (ITCR).....	18
Universidad de Costa Rica (UCR).....	19
Universidades en Ecuador	20
Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL).....	20

Universidades en México.....	21
Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa (UAM-Iztapalapa).....	21
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP)	22
Revalorización de Alimentos y Seguridad Alimentaria.....	22
Universidades en Perú.....	22
<u>Universidad Católica San Pablo (UCSP) 22</u>	
Universidades en Venezuela.....	23
Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado (UCLA)	23
Áreas específicas de conocimiento de los investigadores participantes del Columbus FoodLabs.....	24

Agricultura y sistemas alimentarios sostenibles, de bajo impacto y accesibles para todos, garantizando alimentos seguros, nutritivos, saludables, asequibles y resilientes al clima

¿Por qué asociarse con una red latinoamericana?

Latinoamérica se presenta como un socio estratégico para la investigación y el desarrollo de proyectos en sistemas alimentarios sostenibles, ofreciendo una combinación única de ventajas competitivas que la diferencian en el escenario global. Estas ventajas, que se basan en su rica diversidad, su compromiso con la sostenibilidad y sus capacidades de investigación, la convierten en un destino ideal para la colaboración en proyectos internacionales:

- **Un Laboratorio Viviente para la Innovación:** La diversidad geográfica y climática de Latinoamérica, que abarca desde exuberantes selvas tropicales hasta áridas regiones desérticas, la posiciona como un verdadero laboratorio vivo para la innovación en sistemas alimentarios. Esta variedad de ecosistemas permite estudiar una amplia gama de cultivos y sistemas de producción, ofreciendo soluciones adaptadas a diferentes contextos ambientales.
- **Cuna de Saberes Ancestrales y Biodiversidad:** Latinoamérica es un tesoro de conocimientos tradicionales y prácticas agrícolas ancestrales que han sido transmitidos de generación en generación. La integración de estos saberes con la ciencia moderna abre un abanico de posibilidades para el desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles y resilientes. Además, la región alberga una extraordinaria biodiversidad, que representa una fuente invaluable de recursos genéticos para la investigación y la innovación en la producción de alimentos.
- **Un Ecosistema de Colaboración e Impacto:** Las universidades latinoamericanas se destacan por su compromiso con la investigación interdisciplinaria, la colaboración con las comunidades locales y la búsqueda de soluciones con impacto social. Esta mentalidad colaborativa facilita la creación de redes de investigación sólidas y promueve la transferencia tecnológica hacia los productores y la sociedad en general.
- **Compromiso con la Sostenibilidad:** Latinoamérica se ha posicionado como un líder en la promoción de prácticas sostenibles en la producción de alimentos. Las universidades de la región juegan un papel crucial en la investigación y desarrollo de tecnologías y estrategias para la agricultura de bajo impacto, la reducción de la huella ambiental, la gestión eficiente de los recursos naturales y el fomento de la economía circular.

Perfiles de los países de la red Columbus

Argentina: Líder en innovación y diversidad agroalimentaria

La riqueza de la tierra

Desde los extensos campos de la región pampeana, que producen cultivos clave como soja, maíz y trigo, hasta las tierras de Cuyo, famosas por sus vinos de altura, y las provincias de Misiones y Entre Ríos, reconocidas por la producción de yerba mate y té, Argentina ofrece un abanico único de productos agrícolas para el mundo.

Industrias avanzadas, tecnología de punta

Argentina lidera en alimentos procesados con tecnologías de vanguardia, destacando su expertise en aceites (girasol, soja, maní), producción láctea y vitivinicultura. Las innovaciones en biotecnología agrícola, como la mejora genética de cultivos y los alimentos funcionales, se suman a proyectos disruptivos como la impresión 3D y técnicas avanzadas de conservación alimentaria.

Calidad certificada para el mundo

Con estrategias coordinadas por SENASA y acuerdos internacionales como Mercosur-UE, Argentina garantiza estándares de calidad y competitividad en sus exportaciones. Además, productos icónicos como el mate y la carne argentina refuerzan su identidad global, mientras que la gastronomía local innova sobre la base de tradiciones.

Innovación para mercados sostenibles

Argentina responde a las demandas internacionales con tecnologías avanzadas: cultivos agroecológicos, ozonización de subproductos, captura de carbono en paisajes multifuncionales y reutilización de residuos agrícolas para bioproductos de alto valor.

Córdoba: Un motor agroindustrial

Con ecosistemas diversos, Córdoba aporta una significativa producción agroalimentaria, representando el doble del promedio nacional en agricultura y ganadería. En 2021, el sector agroindustrial impulsó un crecimiento del 11,16% en su Producto Geográfico Bruto, consolidando su posición como epicentro de innovación.

Patagonia: Recursos únicos y sostenibles

En Río Negro y otras provincias patagónicas, la biodiversidad brilla con productos como frutas finas (arándanos, frambuesas), especies marinas (merluza negra) y el lúpulo patagónico. Estos recursos se traducen en investigaciones de vanguardia y productos funcionales de alta demanda global.

Mendoza: Innovación en el corazón de la vitivinicultura mundial

Ubicada en una región semiárida, Mendoza enfrenta desafíos únicos para la producción agrícola tradicional. Sin embargo, este clima particular ha demostrado ser ideal para el cultivo de productos de alto valor, como la vid, los olivos, las frutas y las hortalizas. La combinación de su terroir único y el uso de tecnologías innovadoras han convertido a Mendoza en el epicentro de la vitivinicultura mundial, produciendo vinos de calidad excepcional que son reconocidos internacionalmente.

Un país conectado y productivo

Argentina no solo produce alimentos; innova, transforma y lidera en sostenibilidad, calidad y diversidad agroalimentaria.

Chile: Innovación y Sostenibilidad en el Sector Agroalimentario

Diversidad climática y oportunidades de Investigación

Chile se distingue por su variabilidad climática, que abarca desde climas mediterráneos hasta extremos, como el Desierto de Atacama y la región antártica. Esta diversidad facilita investigaciones avanzadas sobre cultivos resilientes, adaptación agrícola y el desarrollo de materias primas únicas como maqui, murta, calafate y boldo, que responden a las necesidades de mercados globales cada vez más interesados en productos autóctonos y sostenibles.

Oportunidades para exportaciones de alto valor agregado

El país responde a la creciente demanda global de alimentos saludables y funcionales mediante la incorporación de ingredientes autóctonos, como berries ricos en antioxidantes y hierbas medicinales. Estas variedades no solo mejoran la oferta alimentaria, sino que también generan grandes oportunidades para exportaciones de productos de alto valor agregado, posicionando a Chile como un líder en el mercado internacional de alimentos funcionales.

Ventajas geográficas y competitividad en la investigación

Gracias a su ubicación geográfica, Chile disfruta de una ventaja competitiva única, que le permite la producción en contraestación y la investigación en climas extremos. Esto genera valiosos conocimientos sobre la tolerancia a sequías, la adaptación a cambios climáticos y las aplicaciones biotecnológicas en el sector agroalimentario, aspectos clave para mejorar la resiliencia de los cultivos y garantizar la sostenibilidad.

Colombia: Potencia Agroalimentaria con Diversidad y Sostenibilidad

Diversidad de Productos con Valor Global

Colombia se distingue por su alta diversidad de frutos, semillas y especias provenientes de sus ricos ecosistemas tropicales. Estos productos, con un valor nutricional excepcional, están ganando terreno en mercados internacionales que buscan alimentos saludables y sostenibles. Desde superalimentos hasta ingredientes exclusivos, Colombia ofrece una vasta gama que satisface las tendencias globales de consumo.

Innovación y Sostenibilidad al Servicio del Agro

El gobierno colombiano fomenta la innovación tecnológica, apoyando la agricultura orgánica y las prácticas amigables con el medio ambiente. Este impulso por la investigación aplicada no solo mejora la calidad de los productos, sino que también abre nuevas puertas para la creación de soluciones agroindustriales que contribuyen a la sostenibilidad y la competitividad del sector. La investigación en biotecnología y la creación de soluciones agroindustriales están revolucionando el panorama agroalimentario, permitiendo que Colombia se convierta en un actor clave en la producción de alimentos saludables y sostenibles.

Condiciones Ideales para la Producción de Alta Calidad

Colombia goza de una ubicación privilegiada en la zona intertropical, con suelos fértiles y abundantes recursos hídricos provenientes de importantes ríos. Esta geografía facilita la producción sostenible de alimentos, adaptados a los desafíos del cambio climático. Gracias a sus tierras fértiles y abundantes fuentes de agua, Colombia aprovecha sus condiciones naturales para producir alimentos de alta calidad. Esta ventaja geográfica permite al país posicionarse como un actor clave en los mercados globales, con productos que destacan tanto por su sabor como por su proceso de producción responsable y eficiente.

Marcos Regulatorios y Competitividad Global

Colombia ha implementado marcos regulatorios que fomentan la innovación, apoyando la competitividad del sector agroalimentario y la exportación de productos. Estas políticas proporcionan un entorno favorable para el desarrollo de productos agroindustriales sostenibles, posicionando al país como un centro clave para la producción e investigación de alimentos funcionales y otros productos innovadores, en línea con las demandas internacionales de alimentos saludables y sostenibles.

Eje Cafetero: Patrimonio y Proyección Internacional

Reconocido como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, el Eje Cafetero simboliza la riqueza cultural y agrícola de Colombia. Esta región no solo preserva prácticas agrícolas tradicionales, sino que también conecta a los productores con mercados internacionales, facilitando la exportación de productos de alta calidad. Su reconocimiento global fortalece la proyección de Colombia como líder en la agroindustria sostenible.

Sabana Centro: Una Región Estratégica para la Innovación y la Producción Sostenible

Sabana Centro, en Cundinamarca, destaca por sus suelos de alta calidad y un clima ideal para cultivos como papa, maíz y flores. Estas características hacen de la región un área clave para la producción de materias primas de alta calidad que abastecen el mercado de alimentos funcionales y productos innovadores. Además, Cundinamarca se beneficia de una red de laboratorios especializados que impulsan la investigación en biotecnología y ciencia de alimentos. Entre los

avances más notables se encuentran las técnicas de encapsulación de compuestos bioactivos, el análisis de microbiota intestinal y el desarrollo de alimentos funcionales personalizados. La región también promueve prácticas sostenibles mediante la reutilización de subproductos agrícolas para crear materiales biodegradables, optimizando el uso de recursos y reduciendo el impacto ambiental.

Costa Rica: Innovación y Sostenibilidad en el Corazón de la Biodiversidad

Líder en Biodiversidad y Productos Autóctonos

Costa Rica es un referente global en biodiversidad, con una impresionante variedad de ecosistemas que favorecen la producción de alimentos autóctonos de alta calidad como vainilla, cacao y café. Su riqueza natural es la base para una oferta única que destaca en los mercados internacionales por su sabor y autenticidad.

Sostenibilidad y Emprendimiento Responsable

En el sector agroalimentario, Costa Rica lidera el camino hacia un futuro sostenible con el desarrollo de empaques biodegradables y alimentos funcionales que integran principios ecológicos. Además, es pionera en la implementación de sistemas agroecológicos, trazabilidad de alimentos y educación nutricional, promoviendo prácticas que cuidan tanto al medio ambiente como a la salud de los consumidores.

Exportación de Calidad y Desarrollo de Comunidades

Con una participación activa en redes globales de investigación, Costa Rica exporta productos agrícolas de calidad certificada, destacándose en la creación de productos orgánicos como chocolate y miel. Además, su enfoque en la exportación de productos diferenciados fortalece las cadenas de valor y genera empleo en comunidades rurales, mejorando la calidad de vida y el desarrollo económico local.

Tecnología y Agricultura Climáticamente Inteligente

Costa Rica también impulsa la innovación tecnológica en el procesamiento de alimentos, desarrollando soluciones que reducen pérdidas y mejoran la eficiencia. Su enfoque en la agricultura climáticamente inteligente asegura que la producción no solo sea rentable, sino también respetuosa con los cambios del entorno.

Compromiso con la Sostenibilidad a Largo Plazo

Con 12 zonas climáticas que enriquecen su biodiversidad, Costa Rica está comprometida con un modelo de desarrollo agropecuario sostenible. Su política agropecuaria 2023-2032 refuerza este compromiso, posicionando al país como un líder en la exportación de productos responsables y de alta calidad, con un enfoque claro hacia la sostenibilidad y la innovación continua.

Ecuador: Diversidad, Sostenibilidad y Liderazgo en Bioeconomía

Microclimas y Diversidad de Cultivos

Ecuador es un paraíso agrícola gracias a su variedad de microclimas, que permiten la producción de alimentos únicos como el cacao fino de aroma, banano y frutas tropicales en la Costa, y cultivos andinos como quinua, maíz y papa en la Sierra. Esta diversidad fomenta investigaciones en resiliencia climática y sostenibilidad agrícola, abriendo caminos hacia prácticas agrícolas adaptadas a los desafíos del cambio climático.

Prácticas Agroecológicas y Productos Orgánicos

El país se destaca por el crecimiento de prácticas agroecológicas y la certificación de productos orgánicos, impulsadas por ONGs locales. Un ejemplo claro de su éxito es la exportación de cacao orgánico a mercados europeos, que valoran profundamente las prácticas sostenibles y responsables en la producción.

Valorización de Cultivos Tradicionales y Alimentos Funcionales

Ecuador también promueve proyectos que valorizan cultivos tradicionales como la guayusa, el achiote y diversas hierbas medicinales, desarrollando extractos que enriquecen tanto los alimentos funcionales como las aplicaciones farmacéuticas. Esta capacidad de aprovechar los recursos autóctonos posiciona al país como un líder en innovación en productos naturales.

Biodiversidad Amazónica y Bioeconomía

La región amazónica de Ecuador, con su biodiversidad única, es un centro de investigación sobre compuestos bioactivos y alimentos funcionales como antioxidantes y fitonutrientes. Esto coloca al país en la vanguardia de la bioeconomía, aprovechando su riqueza natural para generar productos innovadores que responden a la demanda global por salud y bienestar.

Infraestructura y Acceso a Mercados Globales

Con una infraestructura de transporte en constante desarrollo y acuerdos comerciales con mercados clave como Estados Unidos y Europa, Ecuador facilita la exportación de productos agrícolas con valor agregado. Superalimentos como la quinua y frutas tropicales están posicionados para conquistar mercados internacionales, gracias al impulso de la exportación de productos diferenciados y de alta calidad.

Prácticas Agroecológicas para la Sostenibilidad

En la Sierra, Ecuador lidera programas regionales que previenen la erosión, promueven la reforestación y recuperan tierras degradadas. Estas iniciativas incluyen prácticas agroecológicas como cultivos de cobertura y manejo integrado de plagas en sistemas agroforestales, que favorecen la sostenibilidad del sector agrícola a largo plazo.

Innovación Tecnológica en la Agricultura

Ecuador también avanza en la implementación de tecnologías agrícolas, como sensores de humedad para optimizar el riego y cultivos resistentes a sequías. Estos avances, junto con sistemas de manejo integrado de cultivos, buscan minimizar pérdidas por plagas y variabilidad climática, asegurando una producción eficiente y sostenible.

México: Innovación, Sostenibilidad y Conexión Global en el Sector Agroalimentario

Ventajas Geográficas y Comerciales

México, situado estratégicamente entre costas y mercados clave, se beneficia de tratados internacionales como el T-MEC, la Unión Europea y el CPTPP. Esto facilita el acceso a mercados globales, potenciando la exportación de productos mexicanos con estándares internacionales y abriendo oportunidades de colaboración científica en el sector agroalimentario.

Tecnologías para la Sostenibilidad y el Cambio Climático

México impulsa el desarrollo de tecnologías replicables para abordar problemas locales como el cambio climático, el manejo de recursos naturales y la sostenibilidad. Estas innovaciones buscan mejorar la eficiencia de la producción agrícola, asegurando que las soluciones sean accesibles para comunidades tanto rurales como urbanas.

Colaboración para el Desarrollo de Alimentos Funcionales

En colaboración con productores en estados clave como Sinaloa, Hidalgo, Oaxaca y Chiapas, México se dedica al desarrollo de tecnologías innovadoras y alimentos funcionales basados en ingredientes locales. Esta sinergia promueve la creación de soluciones alimentarias que no solo mejoran la salud, sino que también aprovechan la riqueza de los recursos naturales del país.

Biodiversidad de Puebla y Potencial Científico

La región de Puebla es un tesoro natural con más de 25,000 plantas con potencial científico para aplicaciones farmacéuticas, antioxidantes, fitoquímicos y de consumo humano o animal. Esta biodiversidad ofrece un campo fértil para investigaciones que pueden derivar en nuevos productos alimentarios y farmacológicos con alto valor agregado.

Estandarización de la Inocuidad Alimentaria

México trabaja en estrecha colaboración con pequeños y grandes productores para implementar estándares internacionales de inocuidad alimentaria, como HACCP y las "Product Safety Rules". Estas regulaciones aseguran que los alimentos producidos en México cumplan con los más altos niveles de seguridad y calidad, garantizando su competitividad en mercados globales.

Perú: La Tierra de los Superalimentos y la Innovación Agroalimentaria

Riqueza de los Andes y la Costa Peruana

Arequipa y otras regiones de Perú son un auténtico tesoro agrícola, destacando por sus cereales andinos como la quinua y el maíz morado, junto con frutas de gran valor nutricional como la palta, el arándano y la chirimoya. Además, los recursos marinos del país ofrecen ingredientes únicos que enriquecen tanto la gastronomía como la industria alimentaria global.

Conocimiento Ancestral y Soluciones Innovadoras

Perú combina los saberes ancestrales de sus comunidades con las soluciones más innovadoras en el uso medicinal y alimenticio de plantas y especies marinas. Esta fusión de tradición y tecnología da lugar a productos altamente nutritivos y funcionales que responden a la demanda mundial por alimentos naturales y saludables.

Cultivos Emblemáticos con Potencial Global

Gracias a estrategias nacionales que apoyan el cultivo de productos emblemáticos, Perú ha logrado posicionar su maíz morado y quinua en mercados internacionales. Estos cultivos no solo son una parte esencial de la dieta local, sino que también han conquistado el interés global por sus propiedades nutricionales excepcionales.

Exportación de Productos Saludables y Naturales

Con un enfoque claro en la exportación de productos naturales alineados con las tendencias de consumo global, Perú se ha consolidado como un proveedor clave de superalimentos. Productos como la quinua, el maíz morado y otros ingredientes nutritivos siguen ganando reconocimiento y aceptación en mercados internacionales, destacando por su calidad, sabor y beneficios para la salud.

Venezuela: Potencial Agroindustrial, Sostenibilidad y Diversidad Productiva

Resiliencia en Cultivos y Diversidad Agrícola

Venezuela destaca por su amplia variedad de cultivos resistentes al clima semiárido, como frutales, legumbres y cereales. Estos cultivos adaptados a condiciones difíciles ofrecen una producción constante y diversificada, posicionando al país como un líder en la agricultura resiliente.

Innovación Agroindustrial y Sostenibilidad

Con una infraestructura logística avanzada y un enfoque firme en la innovación agroindustrial, Venezuela está avanzando hacia un modelo agrícola sostenible. Su capacidad para integrar soluciones tecnológicas en el sector productivo permite optimizar recursos y garantizar prácticas respetuosas con el medio ambiente.

Energía Solar y Ecoturismo en Lara

La región de Lara se destaca no solo por su producción agrícola, sino también por su gran potencial para la energía solar y el ecoturismo. Estos sectores, en constante desarrollo, aportan a la diversificación económica y al aprovechamiento sostenible de los recursos naturales del país.

Ganadería Tropical y Cultivos Especializados

Venezuela también es un referente en la ganadería bovina tropical, destacando la Raza Carora, ideal para la producción de carne de alta calidad. Además, los valles frescos pre-andinos ofrecen condiciones perfectas para cultivos especializados, ampliando aún más las posibilidades agrícolas del país.

Acceso Estratégico a Mercados Nacionales

Ubicada en el centro occidente del país, Venezuela tiene acceso directo a zonas agrícolas clave y mercados nacionales, lo que facilita la distribución de sus productos y fortalece su presencia en el mercado interno.

Expertise de la red Latinoamericana de la Asociación Columbus

Capacidades científicas y tecnológicas

La región cuenta con una base sólida de capacidades científicas y tecnológicas para transformar la agricultura y los sistemas alimentarios. Equipos multidisciplinarios integran biotecnología, agroecología, microbiología y tecnología de alimentos, generando soluciones integrales e innovadoras. Se trabaja con tecnologías avanzadas como la microencapsulación, el ultrasonido o la extracción supercrítica para maximizar el valor nutricional y funcional de los alimentos. Laboratorios equipados con cromatografía líquida, análisis sensorial y estaciones de campo de última generación permiten desarrollar y escalar prototipos con potencial comercial. Además, el uso de drones, sensores y sistemas de monitoreo inteligentes optimiza el uso del agua y nutrientes, impulsando una agricultura más eficiente y sostenible.

Biodiversidad y adaptabilidad

América Latina es un laboratorio natural de biodiversidad y climas diversos, que van desde zonas tropicales y subtropicales hasta regiones áridas y de alta montaña. Esta riqueza permite desarrollar investigaciones en cultivos resilientes y adaptaciones al cambio climático. Se promueve el rescate de cultivos tradicionales como la quinoa, el tarwi o las cactáceas, explorando su potencial como fuentes de proteínas alternativas y alimentos funcionales. Las prácticas regenerativas y el uso de biofertilizantes mejoran la salud de los suelos, mientras que el manejo sostenible del germoplasma fortalece la capacidad de adaptación de los cultivos frente a entornos extremos.

Innovación y sostenibilidad en sistemas alimentarios

El enfoque hacia la economía circular está marcando la pauta en la innovación agroalimentaria. Los subproductos agroindustriales, como cáscaras de frutas y residuos de cereales, son transformados en biofertilizantes, materiales biodegradables y alimentos funcionales de alto valor. A través de bioprocesos como la fermentación, se generan antioxidantes y compuestos beneficiosos a partir de recursos locales. También se desarrollan modelos agroforestales regenerativos que integran a pequeños productores, fomentando prácticas sostenibles y fortaleciendo la resiliencia económica en las zonas rurales.

Nutrición y alimentos funcionales

La investigación en alimentos funcionales es uno de los pilares del desarrollo regional. Se crean productos enriquecidos con compuestos bioactivos extraídos de subproductos agrícolas como el cacao o el plátano, que además de ser nutritivos, promueven la salud digestiva. Estudios en microbiota intestinal han dado lugar a nuevos alimentos probióticos y prebióticos que mejoran el bienestar de las personas. Cultivos como la quinoa y el amaranto se integran a dietas saludables y sostenibles, apuntando a mejorar la seguridad alimentaria sin sacrificar sabor ni valor nutricional.

Conexión con políticas y mercados

La experiencia regional en bioeconomía se traduce en políticas públicas efectivas y orientadas a la sostenibilidad. Iniciativas como la Política Nacional de Bioeconomía, alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, son ejemplos del compromiso con la producción responsable. El conocimiento profundo en normativas internacionales permite garantizar la calidad de los productos destinados a exportación, abriendo puertas en mercados exigentes como Europa y América del Norte. La colaboración con pequeños productores y gobiernos locales fortalece sistemas alimentarios inclusivos, promoviendo cadenas de valor más equitativas y resilientes.

Conocimientos tradicionales y resiliencia climática

Los conocimientos ancestrales de las comunidades indígenas son un activo clave en el diseño de sistemas alimentarios sostenibles. Su experiencia en el manejo de policultivos y cultivos resilientes se integra con tecnologías modernas para lograr prácticas más eficientes y respetuosas con el entorno. Proyectos regionales lideran la innovación frente al cambio climático, desarrollando soluciones adaptadas a distintos climas mediante el uso estratégico de semillas locales y germoplasma. Esta combinación de tradición e innovación permite construir sistemas productivos robustos, capaces de sostenerse frente a las amenazas ambientales del futuro.

Universidades socias en América Latina

Universidades en Argentina

Universidad Nacional de Córdoba (UNC)

Red de Innovación y Extensión Académica

La UNC se destaca por su extensa red de más de 100 centros de transferencia, diseñados para conectar a la universidad con el tejido productivo local e internacional. Estos centros ofrecen servicios en áreas como biotecnología, análisis agroalimentario y sostenibilidad, posicionándola como un nodo clave para la vinculación científica y empresarial.

Campus Norte y Proyectos Socioproyectivos

El Campus Norte es un espacio único que integra innovación educativa, experimentación tecnológica y desarrollo socioproyectivo. Este campus interdisciplinario fomenta proyectos que abordan necesidades regionales, promoviendo un impacto positivo tanto en la academia como en la sociedad.

Infraestructura y Equipamiento Científico Avanzado

La universidad cuenta con equipamiento de vanguardia, incluyendo espectrómetros de masas, cromatógrafos de alta precisión y fermentadores. Estas herramientas permiten investigaciones avanzadas en biotecnología, calidad alimentaria y producción sostenible, consolidando su liderazgo en innovación tecnológica.

Impacto en Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

La UNC es reconocida por su contribución directa a los ODS 2, 12 y 13 mediante proyectos de agricultura sostenible, reducción de desperdicios alimentarios y estrategias climáticamente inteligentes. Este enfoque fortalece su compromiso con la sostenibilidad y la resiliencia frente al cambio climático.

Universidad Nacional de Río Negro (UNRN)

Modelo Regional para la Patagonia

La UNRN opera como un modelo descentralizado con tres sedes y ocho localizaciones estratégicas, adaptándose a las demandas específicas de la región patagónica. Esto le permite articular investigación, enseñanza y extensión con un enfoque en el desarrollo territorial inclusivo.

Plantas Piloto de Innovación Alimentaria

La Planta Piloto de Alimentos Sociales de la UNRN colabora con pequeñas y medianas empresas regionales para desarrollar alimentos innovadores como sidras y guisos deshidratados. Este espacio también ofrece a emprendedores la oportunidad de escalar sus ideas hasta niveles productivos.

Agroecología y Sostenibilidad

Desde su Instituto de Investigaciones en Recursos Naturales, la UNRN lidera proyectos en agroecología, sistemas silvopastoriles y polinización agrícola. Este enfoque refuerza su compromiso con la sostenibilidad y la preservación de la biodiversidad en ecosistemas agrícolas y forestales.

Transferencia Tecnológica y Emprendimientos Innovadores
La universidad impulsa la creación de empresas de base tecnológica como EIRU, que utiliza inteligencia artificial para optimizar la polinización agrícola, y Agrodesign, que diseña paisajes productivos multifuncionales. Estos emprendimientos reflejan el impacto práctico de sus investigaciones.

Universidad de Belgrano (UB)

Prestigio Académico y Relaciones Internacionales
La Universidad de Belgrano es reconocida por su excelencia académica y acreditaciones internacionales. Con una oferta educativa diversificada, atrae tanto a estudiantes nacionales como internacionales, aprovechando su ubicación estratégica en Buenos Aires.

Infraestructura Moderna y Tecnología Avanzada
Su campus incluye laboratorios equipados con termocicladores PCR, cromatógrafos y espectrofotómetros de última generación, lo que respalda investigaciones en biopolímeros, microplásticos y envasado biodegradable.

Investigación Aplicada en Sostenibilidad
Destaca por proyectos innovadores como la bioconversión fúngica de residuos, acolchados agrícolas biodegradables y estudios sobre optimización de compuestos bioactivos en residuos agroindustriales.

Universidad Nacional de Cuyo (UNCUYO)

Parque Tecnológico
El Parque Tecnológico de la UNCUYO potencia la transferencia de tecnología hacia sectores clave como la agroindustria y la vitivinicultura. Estas instalaciones facilitan la colaboración entre investigadores, emprendedores y la industria.

Investigación en Vitivinicultura y Biopolímeros
Líder en proyectos sostenibles, la UNCUYO trabaja en la valorización de subproductos como harinas de orujo de uva, el desarrollo de biopolímeros y estudios de microbiomas agrícolas, con aplicaciones directas en seguridad alimentaria.

Colaboración Nacional e Internacional
La universidad mantiene alianzas con el INTA, CONICET y redes globales como Erasmus+ y Horizonte Europa, que le permiten abordar desafíos como el manejo de tierras secas y la mitigación del cambio climático.

Educación Inclusiva y Sostenible
Sus políticas de inclusión y diversidad garantizan el acceso equitativo a la educación superior. Además, programas de extensión universitaria se enfocan en sostenibilidad ambiental y desarrollo comunitario, reforzando su compromiso con la sociedad.

Universidades en Chile

Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV)

Tecnologías de Procesamiento Innovadoras

La PUCV lidera en tecnologías como microencapsulación, alta presión hidrostática y extracción con fluidos supercríticos, aplicadas a la preservación de compuestos bioactivos de berries y boldo. Estas tecnologías refuerzan la competitividad de la agroindustria chilena.

Laboratorios Especializados y Plantas Piloto

Sus instalaciones avanzadas permiten desarrollar productos como quesos, yogures, cervezas y vinos en plantas piloto. Además, cuenta con invernaderos especializados y un banco de germoplasma de cítricos y cultivos agroecológicos.

Transferencia Tecnológica y Patentes

Con más de 20 patentes y una activa Oficina de Transferencia y Licenciamiento, la PUCV facilita la colaboración con empresas locales e internacionales en áreas como alimentos funcionales y compuestos bioactivos.

Redes de Colaboración Internacional

Alianzas estratégicas con instituciones como UC Davis Chile y la Universidad Politécnica de Cartagena potencian proyectos de innovación en agricultura urbana y cadenas agroalimentarias sostenibles, consolidando su liderazgo global.

Universidades en Colombia

Universidad del Rosario

Infraestructura de Investigación Avanzada

La Universidad del Rosario se destaca por contar con laboratorios de última generación, como el CIGGUR (genética y genómica) y el Laboratorio de Comunicación Humana, que integra simulación en voz, habla y deglución. Su espacio *Smart Logistics* simula cadenas de producción reales, fortaleciendo la formación práctica en logística y gestión operativa para la industria alimentaria.

Innovación en Economía Circular y Sostenibilidad

Proyectos pioneros en reciclaje de envases PET y colaboración con cooperativas impulsan la economía circular en la industria de bebidas. Además, la universidad trabaja en políticas públicas para microempresas del sector alimentario, promoviendo prácticas más sostenibles y eficientes.

Investigación Aplicada y Transferencia Tecnológica

Lidera iniciativas de investigación aplicada, como la generación de tecnologías para la industria alimentaria, que luego son transferidas al sector productivo. Este modelo de innovación interdisciplinaria integra salud, nutrición y tecnología para resolver problemas reales, como el desarrollo de productos funcionales para mejorar la seguridad alimentaria.

Publicaciones Científicas de Impacto
La universidad es un referente en producción científica internacional, con investigaciones en sostenibilidad alimentaria y eficiencia energética que cumplen estándares globales como el Protocolo de Montreal, fortaleciendo su reputación como líder en investigación aplicada.

Universidad Tecnológica de Pereira (UTP)

Plataformas de Transferencia Tecnológica
La UTP cuenta con el programa *UTP Conecta*, que vincula investigadores con empresas y sectores productivos para validar y escalar prototipos tecnológicos. Estas iniciativas han resultado en el desarrollo de productos comercializables que impactan positivamente la región.

Innovación y Propiedad Intelectual
Con un portafolio de patentes en biotecnología, TIC y agroindustria, la UTP fomenta la protección de innovaciones a través de su Centro de Apoyo a la Tecnología e Innovación (CATI). Este enfoque asegura que los resultados de la investigación lleguen al mercado.

Proyectos de Impacto Regional
Programas como "Agrociencia Sostenible" ofrecen soluciones tecnológicas a pequeños agricultores en el Eje Cafetero, promoviendo prácticas sostenibles y aumentando la competitividad en mercados nacionales e internacionales.

Redes y Alianzas Estratégicas
La UTP participa activamente en redes internacionales como la Asociación Columbus y programas europeos como Horizon Europe, fortaleciendo su capacidad para implementar proyectos en agroindustria, biotecnología y medio ambiente.

Universidades en Costa Rica

Instituto Tecnológico de Costa Rica (ITCR)

Innovación en el corazón de la sostenibilidad

El Instituto Tecnológico de Costa Rica (ITCR) lidera la revolución de la sostenibilidad con una infraestructura de investigación de primer nivel. Sus instalaciones incluyen 450 hectáreas de laboratorios al aire libre, donde tecnología de punta y biodiversidad se encuentran para transformar los sistemas productivos agropecuarios. Desde granjas experimentales hasta plantas piloto, el ITCR es un epicentro de soluciones innovadoras que impactan desde el campo hasta la mesa.

Soluciones únicas con la riqueza de la biodiversidad costarricense

Costa Rica, un país reconocido por su sostenibilidad y biodiversidad, es el escenario ideal para que el ITCR desarrolle productos que destacan en los mercados globales. Con un enfoque en cacao fino, café de especialidad e ingredientes funcionales de flora nativa, el ITCR eleva el potencial de la riqueza natural hacia productos innovadores y de alto valor agregado. Desde tecnologías en biotecnología vegetal hasta investigaciones en cultivos de vainilla resistentes, la institución lidera en la creación de oportunidades únicas.

Ciencia y compromiso con un propósito social

El ITCR va más allá de la investigación científica; su compromiso con las comunidades impulsa un cambio real. Con programas como el fortalecimiento de 150 pymes en la Región Huetar Norte, la institución fomenta la producción sostenible en zonas vulnerables, creando valor en cada rincón del país. Su enfoque social no solo transforma vidas, sino que también asegura un impacto duradero en la agricultura y la seguridad alimentaria.

Tecnología al servicio de la industria

La conexión del ITCR con el sector empresarial es su ventaja competitiva. Desde biopelículas biodegradables para envases hasta innovaciones en encapsulación y secado por aspersión para la industria láctea, sus proyectos aplicados impulsan la modernización de los procesos productivos. Estas alianzas fortalecen la industria costarricense y posicionan al ITCR como un socio indispensable para enfrentar los retos del futuro.

Colaboraciones internacionales para un impacto global

El ITCR está conectado con el mundo, participando en redes de investigación internacionales y proyectos respaldados por organismos como la Unión Europea. Desde la mejora genética de vainilla hasta el desarrollo de bioderecho con el proyecto Pro-Human Biolaw, estas colaboraciones abren las puertas a tecnologías y conocimientos de vanguardia que posicionan a la institución como un referente global.

Una visión integral para liderar el futuro

El ITCR combina sostenibilidad, investigación avanzada y formación de talento humano en una propuesta única. Con un enfoque innovador y un fuerte compromiso con la transferencia tecnológica, es un socio estratégico para quienes buscan liderar en el competitivo mundo de los alimentos. Si el futuro de la alimentación está en juego, el ITCR tiene las respuestas.

Universidad de Costa Rica (UCR)

Posicionamiento en sostenibilidad y agricultura inteligente

La Universidad de Costa Rica (UCR) se posiciona como líder en agricultura sostenible, manejo de recursos naturales y tecnologías agroalimentarias. Este enfoque está alineado con las metas del Plan Nacional de Descarbonización y la Política Pública para el Sector Agropecuario Costarricense 2023-2032, que promueven la sostenibilidad, la competitividad y la adaptación al cambio climático. Además, la UCR impulsa sistemas agrícolas inteligentes que mejoran la productividad con un menor impacto ambiental.

Diversidad y megadiversidad como activos estratégicos

Costa Rica, reconocido como uno de los países megadiversos a nivel mundial, ofrece a la UCR un entorno único para la investigación agroalimentaria. La diversidad de cultivos emblemáticos como café, banano y piña, junto con su rica biodiversidad, permite el desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles y resilientes. Este contexto se traduce en oportunidades únicas para el mejoramiento genético de cultivos y la optimización de recursos naturales.

Infraestructura y capacidades científicas de alto nivel

La UCR cuenta con una infraestructura robusta compuesta por 7 centros de investigación, 1 instituto

y 3 estaciones experimentales. Estas instalaciones albergan laboratorios especializados y plantas piloto donde se desarrollan soluciones de alto impacto, incluyendo:

- **Mejoramiento genético y seguridad alimentaria:** Desarrollo de variedades resilientes y nutritivas adaptadas a las condiciones locales.
- **Nutrición animal y producción pecuaria sostenible:** Optimización de la alimentación para mejorar la productividad y sostenibilidad.
- **Cambio climático y biodiversidad:** Mitigación de los efectos del cambio climático en sistemas agroalimentarios y aprovechamiento de la diversidad biológica para innovaciones sostenibles.

Excelencia en evaluación sensorial y laboratorios especializados

La experiencia de la UCR en evaluación sensorial de alimentos, combinada con laboratorios equipados con tecnología de punta, permite investigaciones de alta calidad en áreas como análisis de contenido proteico, calidad del suelo y agua, y estudios de mercado. Estas capacidades contribuyen al desarrollo de productos innovadores que responden a las necesidades de los consumidores y fortalecen la industria alimentaria.

Innovación tecnológica y transferencia de conocimiento

La UCR destaca por el desarrollo de tecnologías de bajo impacto ambiental para apoyar a PYMEs agroalimentarias. Esto incluye empaques biodegradables, alimentos funcionales y mecanismos para reducir el desperdicio alimentario, con un enfoque en la mejora de la seguridad alimentaria en comunidades vulnerables.

Compromiso con el desarrollo territorial inclusivo

La UCR trabaja estrechamente con gobiernos locales y comunidades rurales, promoviendo el desarrollo territorial inclusivo y la creación de políticas agroalimentarias sostenibles. Su integración con estas comunidades garantiza la transferencia de conocimiento y tecnología, fomentando cadenas de valor inclusivas que beneficien a los sectores más vulnerables.

Alianzas internacionales y redes globales

La UCR mantiene colaboraciones estratégicas con instituciones internacionales, lo que fortalece su capacidad de innovación. Estas relaciones facilitan proyectos de investigación colaborativa, movilidad académica e intercambio de conocimientos. Además, destacan los mecanismos eficientes de la universidad para gestionar fondos y coordinar proyectos internacionales, garantizando el impacto a nivel global.

[Universidades en Ecuador](#)

[Universidad Técnica Particular de Loja \(UTPL\)](#)

Parque Científico y Tecnológico

La UTPL opera como un hub de innovación que conecta a empresas, academia y gobierno. Este parque facilita proyectos en áreas como bioeconomía, sostenibilidad y transformación digital, impulsando clústeres en agroindustria y tecnologías emergentes.

Modelo	de	Incubación	PRENDHO
El programa PRENDHO apoya el desarrollo de startups en agroindustria, salud y tecnología educativa. Ofrece mentorías, acceso a financiamiento y vinculación con redes internacionales como StartUp Europe y la Red Latinoamericana de Emprendimiento Universitario.			
Laboratorios	y	Tecnologías	Avanzadas
Cuenta con un Laboratorio de Alimentos equipado con tecnología de última generación, como sistemas de fluidos supercríticos para extracción de compuestos bioactivos. También emplea herramientas de simulación industrial como Minitab y AutoCAD, integrando innovación tecnológica a la formación académica.			
Colaboraciones	Internacionales	y	Redes
Participa en programas como Horizonte Europa y proyectos con entidades como FAO y PNUD, desarrollando soluciones sostenibles en seguridad alimentaria y mitigación del cambio climático. Estas alianzas fortalecen sus capacidades en bioeconomía y gestión ambiental.			
Impacto	en	Comunidades	y
La UTPL trabaja con comunidades vulnerables para mejorar la seguridad alimentaria mediante capacitación en técnicas agrícolas sostenibles. Además, promueve la economía circular y el desarrollo económico local a través de proyectos de alto impacto social.			

Universidades en México

Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa (UAM-Iztapalapa)

Laboratorios	Especializados	y	Plantas	Piloto
La UAM-Iztapalapa dispone de infraestructura de vanguardia como el Laboratorio de Biotecnología Alimentaria, que lidera investigaciones en fermentaciones lácticas, síntesis de péptidos bioactivos y prebióticos. Además, su Planta Piloto de Tecnología de Nutracéuticos desarrolla alimentos funcionales y evalúa su bioactividad en estudios clínicos y preclínicos.				
Innovación	en	Economía	Circular	
Destaca por proyectos que convierten desechos agroindustriales en ingredientes funcionales y valorizan subproductos como residuos hortofrutícolas para la extracción de antioxidantes. Asimismo, ha escalado el uso de biorreactores para transformar desechos de camarón en quitina y astaxantina, promoviendo sostenibilidad y economía circular.				
Desarrollo	de	Alimentos	Funcionales	
La UAM-Iztapalapa lidera en la creación de alimentos funcionales utilizando ingredientes autóctonos como amaranto y maíz nixtamalizado, enriquecidos con probióticos. También diseña recubrimientos biodegradables para frutas y hortalizas, reduciendo pérdidas postcosecha y extendiendo su vida útil.				
Conexión	Global	y	Patentes	Innovadoras
Gracias a su participación en redes científicas internacionales y su enfoque en transferencia tecnológica, la UAM-Iztapalapa ha generado patentes en procesos biotecnológicos y alimentarios.				

Ejemplos incluyen innovaciones en alimentos nutracéuticos y tecnologías de procesamiento avanzadas.

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP)

Infraestructura de Investigación de Alta Tecnología

La BUAP cuenta con laboratorios especializados en biomolecular, microscopía electrónica y secado por aspersión. Su jardín botánico, con más de 65,000 especies, es un recurso único para investigaciones en biodiversidad y agroecología.

Actividad Inventiva y Transferencia de Conocimiento

La universidad se destaca por patentes innovadoras como encapsulados de *Renealmia Alpinia*, procesos ultrasónicos para potenciar vainilla y tortillas de maíz enriquecidas. Su enfoque en transferencia tecnológica conecta estas invenciones con sectores productivos, facilitando su aplicación industrial.

Revalorización de Alimentos y Seguridad Alimentaria

A través de investigaciones en alimentos tradicionales, la BUAP trabaja para rescatar ingredientes ancestrales, promoviendo prácticas sostenibles y fomentando la seguridad alimentaria. Esto incluye colaboraciones con comunidades locales para integrar sus productos en mercados nacionales e internacionales.

Universidades en Perú

Universidad Católica San Pablo (UCSP)

Laboratorio de Procesos Industriales

Este espacio permite la producción de alimentos a escala piloto, brindando a los estudiantes formación práctica en formulación y procesos industriales. Es una pieza clave en el fortalecimiento del sector agroalimentario de la región.

Innovación en Alimentos y Sostenibilidad

La UCSP se enfoca en la creación de alimentos innovadores que responden a tendencias globales de salud y sostenibilidad. Sus proyectos incluyen el diseño de productos adaptados a necesidades específicas del mercado y el medio ambiente.

Colaboración

Interdisciplinaria

Trabaja en conjunto con institutos como el de Energía y Medio Ambiente, y el de Matrimonio y Familia, integrando la innovación tecnológica con enfoques sociales para maximizar el impacto de sus iniciativas.

Proyectos de Sostenibilidad y Energía

Lidera investigaciones en sostenibilidad energética y medioambiental, complementando sus iniciativas alimentarias con soluciones que mitigan el cambio climático y mejoran la calidad de vida en comunidades locales.

Universidades en Venezuela

Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado (UCLA)

Laboratorios Especializados y Campo Experimental

Con infraestructura para estudios en fisiología vegetal, manejo postcosecha y propagación in vitro, la UCLA lidera investigaciones en tecnologías agrícolas adaptadas a climas semiáridos. Su campo experimental es clave para ensayos en cultivos hortícolas y ornamentales.

Innovación en Biotecnología Agrícola

La universidad desarrolla vitroplantas de cocuy y bromelias ornamentales para la propagación sostenible, además de producir micorrizas que mejoran la calidad del suelo en paisajismo y cultivos frutales.

Tecnologías Postcosecha

Sus avances en recubrimientos naturales y métodos de refrigeración prolongan la vida útil de productos como el apio criollo y el jalapeño, apoyando tanto la economía local como la seguridad alimentaria.

Producción Animal Sostenible

A través de tecnologías reproductivas avanzadas y sistemas de nutrición basados en forrajes hidropónicos, la UCLA promueve la sostenibilidad en regiones semiáridas, mejorando la producción animal y fortaleciendo el sector agropecuario.

Impacto en la Economía Circular

Proyectos como la producción de láminas biodegradables a partir de pulpa de guanábana fomentan el aprovechamiento de residuos agrícolas y contribuyen al desarrollo de la economía circular.

Áreas específicas de conocimiento de los investigadores participantes del Columbus FoodLabs

Agricultura y sistemas alimentarios sostenibles	Conservación y propagación vegetal	Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado	Solenny Parra
	Fertilidad del Suelo y Bioinsumos	Universidad Nacional del Sur	Gabriela Verónica Minoldo Juliana Moisés
	Fisiología y Estrés Vegetal	Universidad Católica San Pablo Universidad Tecnológica de Pereira Benemérita Universidad Autónoma de Puebla	Ysabel Díaz Valencia Ana María López
	Producción agrícola sustentable	Puebla	María Lorena Luna Guevara
	Salud del suelo	Universidad Nacional de Colombia Universidad Nacional de Rio Negro Universidad Nacional del Sur	Daniel Uribe Manuel de Paz Liliana Suñer
	Sistemas Sostenibles	Instituto Tecnológico de Costa Rica Universidad de Costa Rica Universidad Nacional de Colombia Universidad Nacional de Córdoba Universidad Nacional de Rio Negro	Randall Chaves Abarca Cristina Chinchilla Soto Amanda Acero Cameló Diego Antonio Cabrol Romina Cravero Manuel de Paz Markus Frank
	Tecnologías Emergentes	Pontificia Universidad Católica de Valparaíso Universidad Técnica Particular de Loja	Fernando Salazar Gonzalez María del Cisne Guamán Balcázar

Biotecnología, genética y biodiversidad	Genómica y microbiomas	Universidad de Costa Rica Universidad Nacional de Colombia	Mónica Blanco Daniel Uribe
	Innovación y metabolitos	Universidad Católica San Pablo Universidad de La Sabana Universidad del Quindío	Ximena Solis Tejada Ma Ximena Quintanilla Diana Marcela López Velasco
	Mejoramiento Genético	Universidad Nacional de Colombia Universidad Nacional de Córdoba Universidad Nacional de Cuyo	José Miguel Cotes Torres Francisco de Blas Carlos Marfil
	Polímeros y nanocelulosa	Universidad Nacional de Cuyo	Mario Daniel Ninago
	Recursos Genéticos y Biodiversidad	Universidad Nacional de Córdoba Universidad Tecnológica de Pereira	Lorena Elizabeth Torres Ana María López
	Análisis sensorial y comportamiento	Universidad de La Sabana Universidad Panamericana	Annamaria Filomena Ambrosio Julieta Domínguez Soberanes Sergio Erick García Barrón
	Análisis y Modelos Científicos	Pontificia Universidad Católica de Valparaíso	Jorge Saavedra
	Desarrollo territorial y biocultural	Universidad Panamericana	Marisol Velazquez-Salazar Diana Marcela Laverde-Robayo
Ciencia y Tecnología Multidisciplinaria	Estudios sociales y económicos	Universidad del Rosario	Stefan Pohl-Valero Merlin Patricia Grueso
	Investigación participativa y socio-ecología	Universidad del Rosario Universidad Nacional de Rio Negro	Hinestroza Markus Frank
	Salud y bienestar	Universidad del Rosario	Gleidy Vannesa Espitia Rojas

Gestión de Recursos Naturales y Medio Ambiente	Conservación y Biodiversidad Energías Renovables y Economía Circular	Universidad Autónoma Metropolitana	María de Lourdes Yáñez López
		Universidad de Costa Rica Universidad Técnica Particular de Loja	Cristina Chinchilla Soto Diana Bravo Benavides
	Fitorremediación y estrés abiótico	Universidad Nacional de Cuyo	Adalgisa Scotti
Gestión y modelo de negocios agroindustrial	Gestión y Gobernanza	Instituto Tecnológico de Costa Rica Universidad Nacional de Colombia Universidad Nacional del Sur Universidad Técnica Particular de Loja	Randall Chaves Abarca Juan Carlos Barrientos Fuentes Laura de la Fuente Luz María Castro
		Universidad del Rosario Universidad Nacional de Córdoba Universidad Nacional del Sur Universidad Técnica Particular de Loja	Stefan Pohl-Valero MARÍA MARCELA PASQUALI Verónica Piñeiro
		Universidad de Belgrano Universidad del Quindío Universidad Nacional de Córdoba	Diana Bravo Benavides Mercedes Nimo Jhully Paulin Martinez
		Universidad Panamericana	MARÍA MARCELA PASQUALI Romina Cravero Marisol Velazquez-Salazar
	Producción Agroindustrial	Universidad Nacional de Colombia Universidad Nacional de Córdoba	Amanda Acero Cameló Romina Cravero
	Producción Animal	Universidad Nacional de Colombia Universidad Nacional de Córdoba	Amanda Acero Cameló Romina Cravero

Innovación en Alimentos	Alimentos Funcionales	Universidad Católica San Pablo	Claudia F. Ortiz Villegas
		Universidad de Belgrano	Susana Fattori
		Universidad de Caldas	Andres Chavez Salazar
	Bioprocessos y Transformación Alimentaria	Universidad del Quindío	Zaira Marin Arango
		Universidad Nacional de Córdoba	Luisina Monsierra
		Pontificia Universidad Católica de Valparaíso	Jéssica López
Inocuidad y Seguridad Alimentaria	Compuestos bioactivos	Universidad Autónoma Metropolitana	Sergio Alatorre Santamaría
		Universidad de La Sabana	Ma Ximena Quintanilla
		Universidad del Quindío	Leidy Tatiana Sánchez Ante
	Microorganismos Funcionales	Universidad Nacional de Córdoba	Patricia Quiroga
		Benemérita Universidad Autónoma de Puebla	María Lorena Luna Guevara
		Pontificia Universidad Católica de Valparaíso	Jéssica López
Microorganismos Funcionales	Inocuidad y Seguridad Alimentaria	Benemérita Universidad Autónoma de Puebla	Juan José Luna Guevara
		Universidad de Belgrano	Susana Fattori
		Universidad de Costa Rica	Andrea Irías Mata
	Microorganismos Funcionales	Maria Viñas	Maria Viñas
		Óscar Acosta	Óscar Acosta
		Universidad Nacional de Córdoba	Rubén Horacio Olmedo
Microorganismos Funcionales	Microorganismos Funcionales	Universidad Nacional de Cuyo	Adalgisa Scotti
		Universidad Panamericana	Claudia Ariadna Acero Ortega
Microorganismos Funcionales	Microorganismos Funcionales	Universidad Autónoma Metropolitana	Friné Velázquez Contreras
			Alma Elizabeth Cruz Guerrero
			Edith Ponce Alquicira

	Nutrición y dietética Subproductos y aprovechamiento de recursos	Universidad Nacional de Rio Negro Universidad Técnica Particular de Loja Universidad Autónoma Metropolitana Universidad del Quindío Universidad Panamericana Universidad Técnica Particular de Loja	María Clara Tarifa Paula Calderón Abad Edith Ponce Alquicira Leidy Tatiana Sánchez Ante Lina Marcela Agudelo Laverde Claudia Ariadna Acero Ortega María del Cisne Guamán Balcázar
--	--	---	--