

EXPERTOS INVITADOS



LILIA YADYRA CORTES SANABRIA, ND, PhD.

Nutricionista Dietista, con maestría en Home Economics opción Food, nutrition and dietetics de California State University, Los Ángeles y doctorado en Ciencias Biológicas, énfasis Bioquímica nutricional, de la Pontificia Universidad Javeriana.

Profesora Asociada Departamento de Nutrición y Bioquímica, Pontificia Universidad Javeriana. Ex-Directora de Carrera de Nutrición y Dietética de la misma Universidad. Docente invitada en las Universidades Metropolitana y Atlántico de Barranquilla – Colombia y de la Universidad de Costa Rica (UCR).

Asesora externa de la industria de alimentos en temas de lípidos y micronutrientes. Directora Científica del Centro Colombiano de Nutrición Integral – CECNI.

Miembro de comité de expertos de la Encuesta Nacional de la Situación Alimentaria y Nutricional, Colombia 2005 (ENSIN 2005), del Proyecto de Tabla de Recomendaciones para Colombia 2005 y del Proyecto de Armonización de Valores Nutricionales para Rotulado Nutricional en América Latina (ILSI).

Ponente de más de 20 eventos nacionales e internacionales y autor de más de 15 publicaciones. Miembro junta directiva de la Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética – Colombia (ACOFANUD). Miembro activo de la Asociación Colombiana de Nutrición Clínica (ACNC), American Society of Parenteral and Enteral Nutrition (ASPEN) y de la European Society of Parenteral and Enteral Nutrition (ESPEN).



CAMILO COLMENARES BRICEÑO

- Administrador de Empresas de la Universidad de Los Andes - Bogotá.
- Experiencia de 27 años en Palma Africana.
- Dirige Hacienda La Cabaña y los jardines de semillas del CIRAD en Colombia.
- Dirige el Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001 para producción y germinación de Semillas en Hacienda La Cabaña.
Trabaja en el sector palmicultor desde hace 27 años.
- Ha participado en todo el desarrollo de la Palma de aceite alto oleico en Colombia, contribuyendo con diferentes acciones para el desarrollo del mercado para este aceite, es promotor activo de proyectos con orientación social que involucran al sector.



FRANÇOIS CORNELIS

El chef propietario La Cigale.

Su historia se remonta a 1998, cuando después de estar radicado por cuatro años en Colombia, decidió abrir el Bistrot “La Cigale”, para poder ofrecerle al público bogotano una opción gastronómica de excelente nivel en un ambiente informal, con un servicio personalizado.

La cocina de François es de origen francés y mediterráneo, y se caracteriza por platos elaborados a base de ingredientes elegidos de forma muy cuidadosa, siempre frescos. Ello lo ha llevado a ser uno de los chef más reconocidos actualmente, apoya las secciones de cocina de diferentes canales de la televisión nacional e internacional y es profesor de la facultad de gastronomía del Politécnico Internacional.