

Hoja de vida

Nombre	Carolina Pabón Mora
Nombre en citasiones	PABÓN MORA, CAROLINA
Nacionalidad	Colombiana
Sexo	Femenino

Formación Académica

Doctorado UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

- Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Abrilde2019 - de

Maestría/Magister UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

Ciencia y Tecnología de Alimentos

- Juniode2014 – Junio de 2016
Evaluación del Grado de adulteración del café (Coffea arábica) tostado y molido con haba (Vicia Faba)

Especialización

- Sistemas Integrados de Gestión de la Calidad
Juniode2010 - Septiembrede 2011

Pregrado/Universitario UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

Ingeniería de Alimentos

- Enerode1997 - de 2004
Elaboración de huevos de codorniz en conserva como alternativa de Industrialización en la MINIGRANCER municipio de Chinácota.

Experiencia profesional

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

Dedicación: 8 horas Semanales Septiembre de 2014 Diciembre de 2018

Actividades de administración

- Otra actividad técnico-científica relevante - *Cargo:* Directora del semillero de
- Investigación en Aprovechamiento de residuos y bioprocesos alimentarios SINARBA
Agosto de 2015 Junio de 2017

Actividades de docencia

- Pregrado - *Nombre del curso:* Operaciones Unitarias Balance de Materia y Energía, 40 Septiembre 2014 Junio 2017

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

- *Dedicación:* 40 horas Semanales Agosto de 2005 Mayo de Actual

Áreas de actuación

- Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas

- Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Ingeniería de Producción
- Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Otras Ingenierías y Tecnologías

Líneas de investigación

- OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS Y VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS, *Activa:Si*
- Aprovechamiento de Residuos Agroindustriales, *Activa:Si*

Reconocimientos

- Tesis Meritoria, UNIVERSIDAD DE PAMPLONA - Diciembre de 2018
- Tesis Meritoria, UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER - Enero de 2016
- Tesis Meritoria, UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER - Febrero de 2017
- Tesis Aprobada, UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER - Enero de 2016

Los ítems de producción con la marca corresponden a productos avalados y validados para la última *Convocatoria Nacional para el Reconocimiento y Medición de Grupos de Investigación, Desarrollo Tecnológico o de Innovación y para el Reconocimiento de Investigadores del SNCTel*

Trabajos dirigidos/tutorías

• Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado

CAROLINA PABON MORA, Implementación de un programa de trazabilidad para los productos cárnicos elaborados en la empresa pat' carnes, Cúcuta - Norte de Santander UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2012, . *Persona orientada:* Clara Ximena Hernandez Casanova , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

• Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado

CAROLINA PABON MORA, Selección Del Panel Sensorial En Inversiones Galavis S.A.S, Faiber Andres Caceres Parada UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2016, . *Persona orientada:* Andrés Cáceres , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

CAROLINA PABON MORA, Evaluación Físico-química y sensorial de un sucedáneo de café a partir de haba (*Vicia faba* L.) Estado: Tesis concluida ,2014, . *Persona orientada:* Lili Erika Paola Gómez Peña , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

CAROLINA PABON MORA, Efecto De La Harina De Semilla De Guayaba (*Psidium Guajava* Spp.) En Las Características Físicoquímicas Y Sensoriales Del Pan De Salvado Tipo Bola UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2013, . *Persona orientada:* Erika Paola Soto Toloza , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Otras Ingenierías y Tecnologías, Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

CAROLINA PABON MORA, Efecto De La Temperatura De Escaldado Sobre La Calidad De La Canal Del Ave Blanca Planta De Beneficio Floridablanca Estado: Tesis concluida ,2013, . *Persona orientada:* Juan Alexis Vicuña Cárdenas , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

CAROLINA PABON MORA, Evaluación del plan de saneamiento para el programa Banco Diocesano de Alimentos de la corporación de servicio pastoral social de la diócesis de Cúcuta (COSPAS) Norte de Santander Estado: Tesis concluida ,2013, . *Persona orientada:* Suly Yurley Florez Perez , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

CAROLINA PABON MORA, Elaboración del Manual de Buenas prácticas de Manufactura en los Arrieros Semos, Cúcuta N.S Estado: Tesis concluida ,2013, . *Persona orientada:* Javier Armando Reyes Afanador , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Monografía de conclusión de curso de perfeccionamiento/especialización**

CAROLINA PABON MORA, Evaluación de las condiciones de almacenamiento de alimentos en la bodega del programa de alimentación escolar -PAE de Norte de

Santander Estado: Tesis concluida ,2016, . *Persona orientada:* Carlos Eduardo García Rivera , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Monografía de conclusión de curso de perfeccionamiento/especialización**

CAROLINA PABON MORA, Evaluación de las condiciones de inocuidad de los restaurantes del municipio del Zulia de Norte de Santander UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Especialización en Seguridad Alimentaria ,2016, . *Persona orientada:* Nain Gaona Sánchez , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

CAROLINA PABON MORA, PLAN DE SANEAMIENTO PARA LA EMPRESA DISTRIBUCIONES BONGOUT, CÚCUTA (NORTE DE SANTANDER) UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2017, . *Persona orientada:* LIZBETH CAROLINA LUNA ORTIZ , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

CAROLINA PABON MORA, PROPUESTA PARA EL MEJORAMIENTO DE LAS CONDICIONES TECNICO SANITARIAS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN LA EMPRESA IMC, SANTIAGO DE CALI. UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2017, . *Persona orientada:* DANNY MAURICIO BONILLA CONTRERAS , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

CAROLINA PABON MORA, APROVECHAMIENTO DE LA SEMILLA DE MORINGA (moringa oleífera) EN LA ELABORACIÓN UN QUESO FRESCO UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER Estado: Tesis concluida Ingeniería Agroindustrial ,2017, . *Persona orientada:* GERALDINE TATIANA BATISTA CARCAMO y EDUARDO ROPERO BAUTISTA , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

CAROLINA PABON MORA, EFECTO DEL ULTRASONIDO EN LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE LA SEMILLA DE MORINGA (Moringa oleífera) DESTINADO PARA LA PRODUCCIÓN DE BIODIESEL EN EL MUNICIPIO DE LOS PATIOS, NORTE DE SANTANDER. UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA

SANTANDER Estado: Tesis concluida Ingeniería Agroindustrial ,2017, . *Persona orientada:* YULY KATHERIN BOHADA LIZCANO y DIEGO FABRICIO FIGUEROA TORRES , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Ingeniería de Producción,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

CAROLINA PABON MORA, ELABORACION DE UNA BEBIDA A PARTIR DE MANGO (Mangifera Indica) Y MORINGA (Moringa oleífera) CON PROPIEDADES PROBIÓTICAS UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER Estado: Tesis concluida Ingeniería Agroindustrial ,2017, . *Persona orientada:* DENINSON GONZALEZ ROZO y GERSON NAVAS VARGAS , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

Jurado en comités de evaluación

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

CAROLINA PABON MORA, *Titulo:* Evaluación de las características físicas, texturales, microbiológicas y sensoriales de una plástilina orgánica a partir de harina de papa y yuca con colorantes naturales *Tipo de trabajo presentado:* Proyecto de grado/Tesis *en:* UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER *programa académico* Ingeniería Agroindustrial *Nombre del orientado:* Adriana Milena Rosales Prieto y José Leonardo Cárdenas Barreto

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

CAROLINA PABON MORA, *Titulo:* Evaluación del efecto que tiene el pre-tratamiento con ultrasonido en la extracción de aceite de seje (Oenocarpus bataua) *Tipo de trabajo presentado:* Proyecto de grado/Tesis *en:* UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER *programa académico* Ingeniería Agroindustrial *Nombre del orientado:* Marlin Andrea Lindarte Pabon y Leidy Yadira Velazco Garcia

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

CAROLINA PABON MORA, *Titulo:* Aprovechamiento agroindustrial de la hoja de polvo de la hierba dulce o lipia (Lippia dulcis) para el municipio de Chinacota, Norte de Santander *Tipo de trabajo presentado:* Proyecto de grado/Tesis *en:* UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER *programa académico* Ingeniería Agroindustrial *Nombre del orientado:* Leimer Yohan Carvajal Cardona y Julio Aldair Montalvan Caicedo

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

CAROLINA PABON MORA, *Título:* Elaboración de Pastas Alimenticias tipo lasagna con adición de plátano verde de la variedad Hartón (Musa Paradisiaca L.) *Tipo de trabajo presentado:* Proyecto de grado/Tesis *en:* UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER *programa académico* Ingeniería Agroindustrial *Nombre del orientado:* Dora Clemencia Villada

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

CAROLINA PABON MORA, *Título:* Construcción y automatización de una cámara de maduración a pequeña escala para la planta de agroindustria láctea campos Elíseos de la Universidad Francisco de Paula Santander *Tipo de trabajo presentado:* Proyecto de grado/Tesis *en:* UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER *programa académico* Ingeniería Agroindustrial *Nombre del orientado:* Gladys Corredor

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

CAROLINA PABON MORA, *Título:* Caracterización fisicoquímica de la harina obtenida a partir de la cascara de maracuyá (Pasiflora edulis F.) y su aplicación en un pan blanco *Tipo de trabajo presentado:* Proyecto de grado/Tesis *en:* UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER *programa académico* Ingeniería Agroindustrial *Nombre del orientado:* Dora Clemencia Villada

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

CAROLINA PABON MORA, *Título:* Caracterización Bromatológica y microbiológica de la harina elaborada a partir de residuos de mandarina criolla (Citrus reticulata) producida en Villa Sucre, municipio de Arboledas, Norte de Santander *Tipo de trabajo presentado:* Proyecto de grado/Tesis *en:* UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER *programa académico* Ingeniería Agroindustrial *Nombre del orientado:* Gloria Isabel Duarte

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

CAROLINA PABON MORA, *Título:* Sustitución Parcial de lúpulo (Humulus Lupulus) por café tostado y molido en la elaboración de cerveza artesanal *Tipo de trabajo presentado:* Proyecto de grado/Tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Ingeniería de Alimentos *Nombre del orientado:* Daniel Salvador Durán Osorio

Palabras:

Café, cerveza artesanal, Lúpulo,

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

CAROLINA PABON MORA, *Título:* Desarrollo de Barras de cereal enriquecida con proteína de suero *Tipo de trabajo presentado:* Proyecto de grado/Tesis

en: UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Ingeniería de Alimentos *Nombre del orientado:* William Leonardo Torres Toloza

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

CAROLINA PABON MORA, *Título:* Plan de saneamiento para la empresa PROAVAL SAS, Cali, Valle del Cauca *Tipo de trabajo presentado:* Proyecto de grado/Tesis
en: UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Ingeniería de Alimentos *Nombre del orientado:* Angelica Mayerli Rivera

Eventos científicos

1 *Nombre del evento:* VII Semana Nacional Alimentaria *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Nacional *Realizado el:* 2005-01-01 00:00:00.0, en PAMPLONA - Local

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación:* Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* CAROLINA PABON MORA *Rol en el evento:* Organizador

2 *Nombre del evento:* III Congreso Internacional en Investigación e Innovación en Ciencia y Tecnología de Alimentos IICTA 2016 y el II seminario Internacional de empaques biodegradables *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:* 2016-11-02 00:00:00.0, 2016-11-04 00:00:00.0 en BOGOTÁ, D.C. -

Productos asociados

- *Nombre del producto:* Microextracción en fase sólida (SPME-GC-MS) para detección de café adulterado (*Coffea arabica* L.) *Tipo de producto:* Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:* UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA *Tipo de vinculación:* Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* CAROLINA PABON MORA *Rol en el evento:* Ponente

3 *Nombre del evento:* XIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos ¿CONACTA 2016 *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2016-09-21 00:00:00.0, 2016-09-23 00:00:00.0 *en* ARMENIA -

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Evaluación de las características Físico-químicas del café tostado y molido (Coffea arábica) adulterado con Haba (Vicia faba) *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DEL QUINDÍO *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* CAROLINA PABON MORA *Rol en el evento:* Ponente
- *Nombre:* LUZ CABALLERO PEREZ *Rol en el evento:* Ponente

4 *Nombre del evento:* VI Muestra Agroindustrial y 1 Simposio de la Agroindustria Regional *Tipo de evento:* Simposio *Ámbito:* Nacional *Realizado el:*2017-06-15 00:00:00.0, 2017-06-16 00:00:00.0 *en* Cúcuta - *Universidad Francisco de Paula de Santander*

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* CAROLINA PABON MORA *Rol en el evento:* Organizador

5 *Nombre del evento:* I ENCUENTRO INTERNACIONAL DE SEMILLEROS DE INVESTIGACIÓN EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y AFINES (ENSIAL) *Tipo de evento:* Encuentro *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2018-05-24

00:00:00.0, 2018-05-25 00:00:00.0 en VILLA DEL ROSARIO - Universidad de Pamplona

Productos asociados

- *Nombre del producto:* Coeficiente de difusión y pérdida de humedad durante el proceso de pre-fritura de la arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*) *Tipo de producto:* Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación:* Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* CAROLINA PABON MORA *Rol en el evento:* Organizador , Ponente

Estrategias de comunicación del conocimiento

Nombre de la estrategia: Programa Radial "El Mundo de los Alimentos" *Inicio en:* Agosto - 2015, *Finalizó en:* Agosto - 2017,

Estrategias pedagógicas para el fomento a la CTI

Nombre de la estrategia: Proyecto de Aula en Normalización *Inicio en:* Febrero - 2017, *Finalizó en:* Febrero - 2017,

Nombre de la estrategia: Proyecto de Aula Operaciones de los Alimentos *Inicio en:* Marzo - 2018, *Finalizó en:* Marzo - 2018,

Artículos

• Producción bibliográfica - Artículo - Publicado en revista especializada

CAROLINA PABON MORA, LUZ CABALLERO PEREZ, "Acción y efecto de la temperatura en los huevos de codorniz en la Granja MINIGRANCER, Municipio de Chinácota" . En: Colombia

@Limentech ISSN: 1692-7125 ed: Centro Publicaciones Universidad De Pamplona v.3 fasc.2 p.62 - 77 ,2005, DOI:

Palabras:

Huevos de Codorniz, rección de sulfuro de hierro,

Sectores:

Otros sectores - Calidad y Productividad,

- **Producción bibliográfica - Artículo - Publicado en revista especializada**

CAROLINA PABON MORA, LUZ CABALLERO PEREZ, "Diagnostico del proceso productivo de pan tipo dulce más consumido en la ciudad de Pamplona-Norte de Santander" . En: Colombia

@Limentech ISSN: 1692-7125 ed: Centro Publicaciones Universidad De Pamplona v.4 fasc.2 p.34 - 40 ,2006, DOI:

Palabras:

Pan autoctono,

- **Producción bibliográfica - Artículo - Corto (Resumen)**

CAROLINA PABON MORA, LUZ CABALLERO PEREZ, "Microextracción en fase sólida (SPME-GC-MS) para detección de café adulterado (Coffea arabica L.)" . En: Colombia

Agronomía Colombiana ISSN: 0120-9965 ed: Instituto de Estudios Políticos y Relaciones Internacionales de la Universidad Nacional de Colombia v.1 fasc. p.958 - 961 ,2016, DOI: Doi: 10.15446/agron.colomb.sup.2016n1.58324

Palabras:

Café, tostado y molido, Adulteración,

Otra producción bibliográfica

- **Producción bibliográfica - Otra producción bibliográfica - Otra**

CAROLINA PABON MORA, "Efecto del secado natural y de charolas en la extracción de aceite a partir de semilla de moringa (Moringa oleifera)" En: . 2016. p.

Palabras:

Moringa, extracción,

Areas:

Ciencias Agrícolas -- Agricultura, Silvicultura y Pesca -- Agricultura,

- **Producción bibliográfica - Otra producción bibliográfica - Otra**

CAROLINA PABON MORA, "Extracción y análisis del aceite crudo de la semilla de durazno (Prunus persica)" En: . 2016. p.

- **Producción bibliográfica - Otra producción bibliográfica - Otra**

CAROLINA PABON MORA, "Evaluación de las propiedades físico-químicas y sensoriales de aceite de palma real (*Attalea butyracea*)" En: . 2016. p.

• **Producción bibliográfica - Otra producción bibliográfica - Otra**

CAROLINA PABON MORA, "Efecto del secado de charolas y natural en la extracción de aceite a partir de la semilla de mango manzano (*Mangifera indica* L)" En: . 2016. p.

Demás trabajos

• **Demás trabajos - Demás trabajos**

CAROLINA PABON MORA, COEFICIENTE DE DIFUSIÓN Y PERDIDA DE HUMEDAD DURANTE EL PROCESO DE PREFRITURA DE LA ARRACACHA (*Arracacia xanthorrhiza*) . En: Colombia, ,2017, *finalidad*: Artículo de proyecto de aula, en la asignatura de Operaciones Unitarias

Proyectos

Tipo de proyecto: Investigación y desarrollo

ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA APTOS PARA DIABÉTICOS EN LA CIUDAD DE PAMPLONA

Inicio: Enero 2006 *Fin proyectado*: Diciembre 2006 *Fin*: Diciembre 2006 *Duración* 12

Resumen

Debido a la importancia de la incidencia de la diabetes en la población colombiana la cual se ha incrementado en los últimos años, se ha realizado el estudio de la sustitución de materias primas en la elaboración de productos típicos de panadería los cuales son los más representativos de la ciudad de Pamplona. Las materias primas se sustituyen con el fin de establecer productos iguales o semejantes a los típicos de la región sin modificar sus características sensoriales. Mi participación fue desarrollando la fase I.

Tipo de proyecto: Investigación y desarrollo

EVALUACION DEL GRADO DE ADULTERACIÓN DE CAFÉ (*Coffea arabica* L.) TOSTADO Y MOLIDO CON HABAS (*Vicia Faba*)

Inicio: Septiembre 2013 *Fin*: Febrero 2015 *Duración*

Resumen

El café (*coffea*) es un producto reconocido a nivel mundial por poseer características propias que lo hace apetecible y único en el mercado. El café tostado y molido se ha visto afectado por la adulteración que consiste en la adición de productos con características semejantes a él como: cereales, leguminosas y materiales vegetales según la región, buscando aumentar en los tostadores sus ingresos pero disminuyendo la calidad del café tostado y molido. Las Habas (*Vicia Faba*) empleadas en este tipo de prácticas son sometidas a procesos de torrefacción y molienda y adicionado al café (tostado y molido)

siendo difícilmente percibido por los consumidores. Hoy en día es frecuente el uso de la nariz electrónica como herramienta en el control de calidad de procesos, determinación de vida útil así como la discriminación de cualidades propias de los alimentos. El propósito de este trabajo de investigación está enfocado en la evaluación del grado de adulteración de café (*Coffea Arabica* L.) tostado y molido con Habas (*Vicia Faba*) con el fin de ofrecer una nueva alternativa de control de calidad para la industria del café en la región.