

# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de  
Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

## AGENDA ACADÉMICA JUEVES, 5 DE OCTUBRE

### PROGRAMACIÓN

**8:00 am - 12:00 m Plenaria General**

Sala Santander Unificada

**2:00 pm - 6:00 pm Sala individual**

Sala Santander N°1.

**2:00 pm - 6:00 pm Sala individual**

Sala Santander N°2.

**8:00 am - 12:00 m Póster y Ponencias virtuales**

Sala Ceiba

Sala virtual 1

Sala virtual 2

Sala virtual 3

## VIERNES, 6 DE OCTUBRE

### PROGRAMACIÓN

**8:00 am - 9:00 am Sala individual**

Sala Santander N°1.

**8:00 am - 9:00 am Sala individual**

Sala Santander N°2.

**9:00 am - 12:00 m Plenaria General**

Sala Santander Unificada

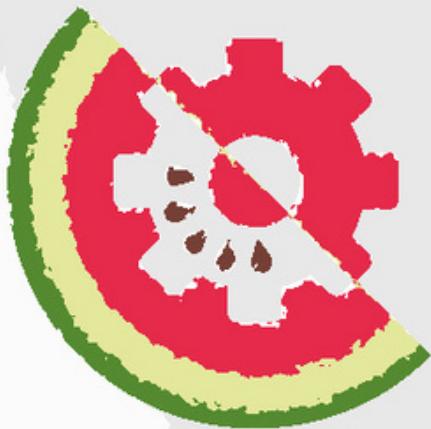
**2:00 pm - 6:00 pm Plenaria General**

Sala Santander Unificada

**FIN DEL EVENTO**

**LUGAR: HOTEL HOLIDAY INN CL 11A #1E - 132, LOS CAOBOS,  
CÚCUTA, NORTE DE SANTANDER**





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de  
Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

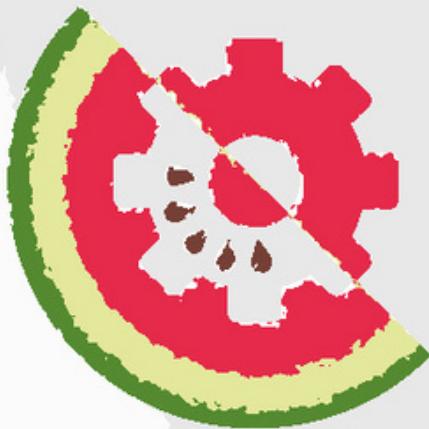
# AGENDA ACADÉMICA

**JUEVES, 5 DE OCTUBRE**

**8:00 am - 12:00 m Plenaria General**

Sala Santander Unificada





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de  
Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

## AGENDA ACADÉMICA

JUEVES, 5 DE OCTUBRE

Plenaria General

Sala Santander Unificada

**8:00 am - 8:30 am Acto inaugural**

Universidad de Pamplona

Universidad de la Salle

**8:30 am - 9:00 am Foro de apertura**

Los alimentos y su incidencia como determinante de la salud y preservación de la vida.

Universidad de Pamplona - FAO - Universidad de la Salle - Universidad del Bosque - ANNAR - ACOFI - INVIMA, Cámara de Comercio Cúcuta.

**9:00 am-9:30 am Ponencia presencial**

Acciones de la FAO en la región

Ing. Elkin Vargas

**9:30 am - 10:00 am Ponencia presencial**

Alimento como determinante de la salud

MBA. Ing. Jaime Orjuela- ANNAR

**10:00 am - 10:30 am Ponencia presencial**

Asuntos regulatorios - INVIMA

Mg. Ing. Edwin Muñoz Amariz

**10:30 am - 11:00 am Ponencia presencial**

Los microorganismos en la industria alimentaria: beneficios y riesgos.

Bacterióloga y Laboratorista, Esp. Angela Giselle Vargas Varela - ANNAR

**11:00 am - 11:30 am Ponencia presencial**

Parámetros de calidad y contenido de fenoles de pulpas de guanábana comercializadas en el área Metropolitana de Barranquilla.

Ph.D. Amparo Luz Pua Rosado - Universidad del Atlántico

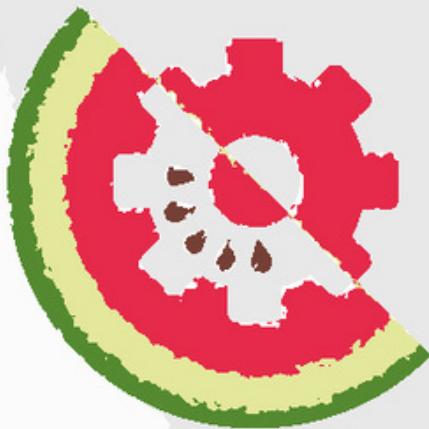
**11:30 am - 12:00 m Ponencia presencial**

Evaluación de la luz uv-v en componentes fenólicos contenidos en pétalos de rosa roja como alternativa comestible

MsC. María Patricia Chaparro G

**12:00 m - 2:00 pm Almuerzo Libre**





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de  
Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

# AGENDA ACADÉMICA

**JUEVES, 5 DE OCTUBRE**

**8:00 am - 12:00 m Póster y Ponencias**

**Virtuales**

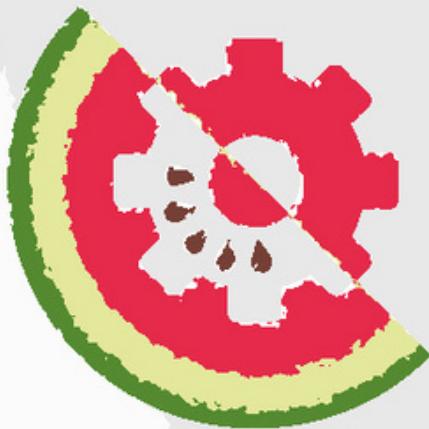
Sala Ceiba

Sala virtual 1

Sala virtual 2

Sala virtual 3





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de  
Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

# AGENDA ACADÉMICA

**JUEVES, 5 DE OCTUBRE**

**9:00 am - 12:00 m**

**Sala virtual**

Sala Virtual N° 1



UNIVERSIDAD DE  
**LASALLE**  
COLOMBIA

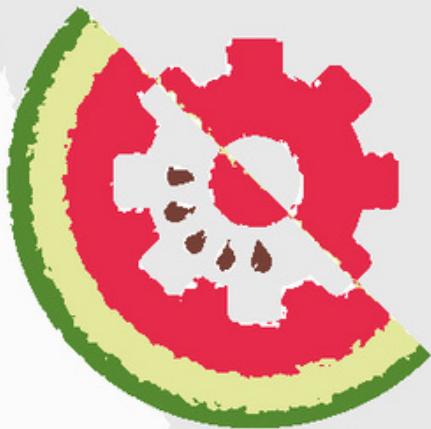
Vigilada MinEducación  
**ANNAR**  
Health Technologies

 INNOVACIONES ALIMENTARIAS  
Investigamos para la vida

 SIAL  
Semillero de Innovaciones Alimentarias

 SEICAL  
SEMILLERO DE INVESTIGACIÓN

 GIBA  
BIOPROCESOS Y ALIMENTOS  
GRUPO DE INVESTIGACIÓN



# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

## AGENDA ACADÉMICA

JUEVES, 5 DE OCTUBRE

Sala Virtual N° 1

9:00 am - 9:15 am

Ponencia oral virtual

Ph.D. Adriana Lucia Pérez Álvarez

Corporación Universitaria del Meta

Identificación de microorganismos presentes en los alimentos de venta pública en sitios aledaños a la Corporación Universitaria del Meta.

9:15 am - 9:30 am

Ponencia oral virtual

Hader Alcázar , Santiago Martínez,  
Jhon Rodríguez

Universidad de Cartagena

Efecto de la incorporación de proteína aislada de ajonjolí (*sesamum indicum l.*) en las propiedades bromatológicas y sensoriales de queso costeño.

9:30 am - 9:45 am

Ponencia oral virtual

Juan José Bejarano Mesa

Universidad de los Llanos

Evaluación de harina deshidratada de orellana (*Pleurotus Ostreatus*) bajo diferentes métodos de secado.

9:45 am - 10:00 am

Ponencia oral virtual

Amy Natalia Castro Torres y Miller  
Santiago Rodríguez Leal

Fundación Universitaria Agraria de Colombia

Determinación de los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos para el proceso de obtención de guarapo de piña (*Ananas Comosus*).

10:00 am - 10:15 am

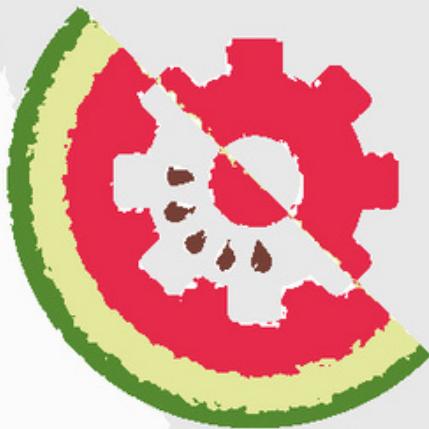
Ponencia oral virtual

Sandra Milena Bueno Pérez

Universidad de Pamplona

Determinación de las propiedades ópticas y morfogeométricas de semillas de cacao tipo forastero de diversas cosechas.





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

## AGENDA ACADÉMICA

JUEVES, 5 DE OCTUBRE

Sala virtual N° 1

10:15 am - 10:30 am

Ponencia oral virtual

Darly Alejandra Bejarano-Velásquez,

Erika Leonor Zambrano-Moreno

Universidad de los Llanos- Villavicencio

Evaluación de la extracción de los componentes fenólicos y su actividad antioxidante de las semillas del arazá (*eugenia stipitata*).

10:30 am - 10:45 am

Ponencia oral virtual

Juan Antonio Villada Meneses , Luis Fernando

Escalante Ramírez Cesar Villamizar Quiñonez

Universidad de Pamplona

Evaluación de la inclusión de torta de palmiste en la dieta de ovejas de reemplazo de raza Katahdin.

10:45 am - 11:00 am

Ponencia oral virtual

Juan Carlos Rojas Ortega

Universidad del Cauca

Caracterización fisicoquímica de rellenos frutales para productos horneables.

11:00 am - 11:15 am

Ponencia oral virtual

Diana Carolina Arango

Universidad del Bosque

Desarrollo de un recubrimiento comestible a base de goma guar y carboxilmetylcelulosa para reducir el daño por frío en el tomate chonto (*Solanum Lycopersicum L.*).

11:15 am - 11:30 am

Ponencia oral virtual

Carlos Andrés Gómez Jimenez

Universidad Escuela Colombiana de carreras Industriales

Formulación de gomitas funcionales a partir de partes no comestibles de frutas de alta demanda.

12:00 m - 12:15 m

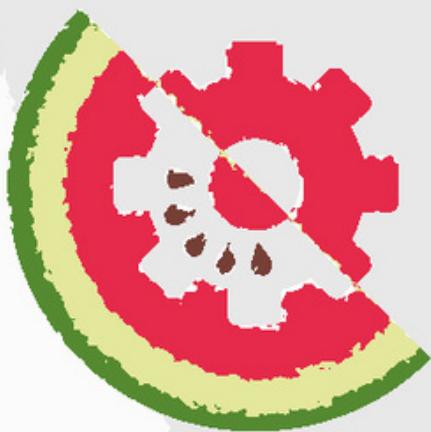
Ponencia oral virtual

Margarita del Rosario Salazar-Sánchez ;  
José Fernando Solanilla-Duque

Universidad Popular del Cesar Seccional Aguachica,  
Universidad del Cauca

Tendencias en el aprovechamiento de residuos de mango para la obtención de materiales no alimentarios.





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de  
Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

# AGENDA ACADÉMICA

**JUEVES, 5 DE OCTUBRE**

**9:00 am - 12:00 m**

**Sala virtual**

Sala Virtual N° 2



UNIVERSIDAD DE  
**LASALLE**  
COLOMBIA

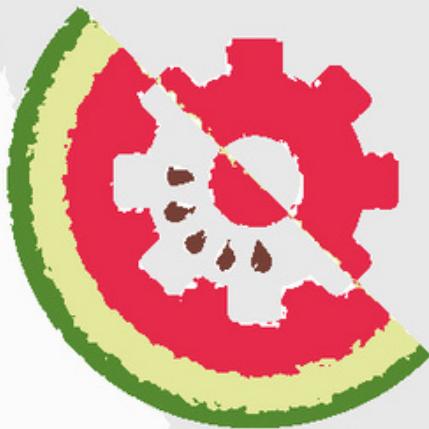
Vigilada MinEducación  
**ANNAR**  
Health Technologies

 INNOVACIONES ALIMENTARIAS  
Investigamos para la vida

 SIAL  
Semillero de Innovaciones Alimentarias

 SEICAL  
SEMILLERO DE INVESTIGACIÓN

  
**GIBA**  
BIOPROCESOS Y ALIMENTOS  
GRUPO DE INVESTIGACIÓN



# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

## AGENDA ACADÉMICA

JUEVES, 5 DE OCTUBRE

Sala virtual N° 2

9:00 am - 9:15 am

Ponencia oral virtual

Buitrago Ibañez Daniel Augusto

Instituto Universitario de la Paz

Conservación microbiológica de un producto cárneo procesado con adición aceite esencial de naranja (*Citrus × sinensis*).

9:15 am - 9:30 am

Ponencia oral virtual

Alarcón Olga Cecilia

Instituto Universitario de la Paz

Impacto en la productividad de pescadores artesanales por la implementación del embalse topocoro en el municipio de betulia, santander.

9:30 am - 9:45 am

Ponencia oral virtual

Peña Rivera María Paulina

Universidad de San Buenaventura seccional Cartagena

Calidad microbiológica y condiciones sanitarias de almacenamiento del agua de lluvia recolectada: desde techos de viviendas para consumo humano en san cayetano, bolívar.

9:45 am - 10:00 am

Ponencia oral virtual

Leidy Carolina Ortiz Araque

Instituto Universitario de la Paz

Aprovechamiento del aceite de moringa (*moringa oleifera*) para la producción de biodiesel.

10:00 am - 10:15 am

Ponencia oral virtual

Calderon Yejas Ariana; Castro Lengua

Dianis Patricia; Contreras Cunache

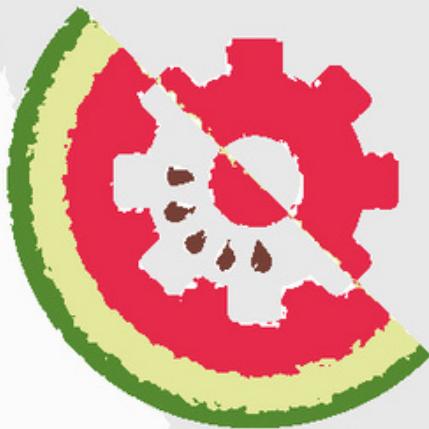
Mónica Belén, Henao; Vásquez Arlenisd,

Páez Figueiroa Sofia.

Universidad del Sinú Elías Bechara Zainum,  
Seccional Cartagena.

Diseño y análisis sensorial de un producto cárneo tipo salchicha con sustitución parcial de aditivos alimentarios por especias y hierbas aromáticas.





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

## AGENDA ACADÉMICA

JUEVES, 5 DE OCTUBRE

Sala virtual N° 2

10:15 am - 10:30 am

Ponencia oral virtual

Mora Aguirre, Claudia Patricia

Universidad del Valle

Condiciones del trabajo nocturno y exceso de peso en taxistas de la ciudad de Cali en el año 2019.

10:30 am - 10:45 am

Ponencia oral virtual

Gutierrez-Garcia Andrea, Taborda-Oliveros

Loreidis, Sierra-Coneo Jose, Rada-Osorio

Andres ,García-Pacheco Yair, Meriño-Stand

Lourdes

Universidad del Atlántico

Viabilidad de la producción y estudio técnico de una bebida instantánea a partir de lentejas (lens culinaris medik.).

10:45 am - 11:00 am

Ponencia oral virtual

Parada B. Juan Sebastián

Universidad Popular del Cesar

Aislamiento de microorganismos patógenos en alimentos concentrados para aves de corral.

11:00 am - 11:15 am

Ponencia oral virtual

Pinchao López Juan Camilo, Viteri Álava

Clemencia del Socorro

Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Evaluación de las características sensoriales de sabor, olor, textura de un queso fresco con adición de aceite micro encapsulado extraído de microalga parachlorella kessleri.

11:15 am - 12:00 m

Ponencia oral virtual

Otalora Celis María Alejandra,

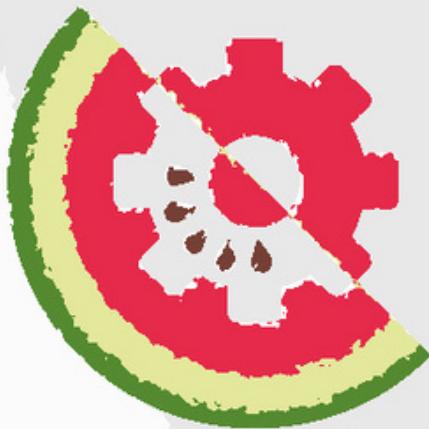
Lancheros Díaz Ana Graciela, Camacho

Kurmen Judith Elena

Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca

Efecto de la luz sobre el crecimiento de la microalga haematococcus pluvialis y la producción de astaxantina.





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de  
Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

# AGENDA ACADÉMICA

**JUEVES, 5 DE OCTUBRE**

**9:00 am - 12:00 m**

**Sala virtual**

Sala Virtual N° 3



UNIVERSIDAD DE  
**LASALLE**  
COLOMBIA

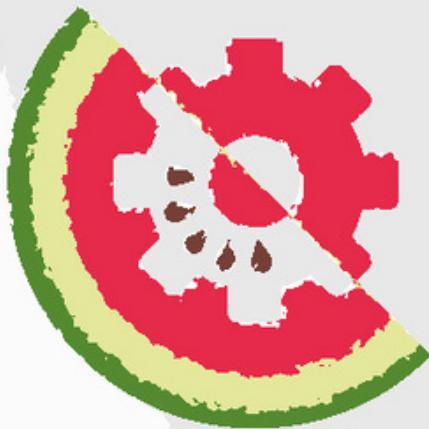
Vigilada MinEducación  
**ANNAR**  
Health Technologies

 INNOVACIONES  
ALIMENTARIAS  
Investigamos para la vida

 SIAL  
Semillero de  
Innovaciones  
Alimentarias

 SEICAL  
SEMILLERO DE  
INVESTIGACIÓN

 GIBA  
BIOPROCESOS Y ALIMENTOS  
GRUPO DE  
INVESTIGACIÓN



# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

## AGENDA ACADÉMICA

JUEVES, 5 DE OCTUBRE

Sala virtual N° 3

9:00 am - 9:15 am

Ponencia oral virtual

MsC. Belkis Xiomara Díaz Basto, MsC.  
Isaac Dodino Duarte , MsC. Jacqueline  
Chávez Galvis .

Universidad Popular del Cesar

Evaluación de presencia de Aspergillus spp en piensos para ganado en época de sequía Aguachica - Colombia.

9:15 am - 9:30 am

Ponencia oral virtual

John Mosso Arias, Astrid Aguilera  
Becerra, Nadia Alfonso Vargas

Universidad de Boyacá

calidad microbiológica de la leche cruda de bovinos de una finca del municipio de paipa, Boyacá.

9:30 am - 9:45 am

Ponencia oral virtual

Diana Arango González, Nidia Casas Forero

Universidad del Bosque

Desarrollo de un recubrimiento comestible a base de goma guar y carboximetilcelulosa para reducir el daño por frío en tomate chonto (*solanum lycopersicum* L.)

9:45 am - 10:00 am

Ponencia oral virtual

Margarita del Rosario Salazar, José  
Fernando Solanilla-Duque

Universidad Popular del Cesar Seccional Aguachica,  
Universidad del Cauca,

Tendencias en el aprovechamiento de residuos de mango para la obtención de materiales no alimentarios.

10:00 am - 10:15 am

Ponencia oral virtual

Geivan Castillo, María León, Margarita  
Filott, Yina García

Universidad Metropolitana de Barranquilla

Aprovechamiento del aceite de moringa (moringa oleífera) para la producción de biodiesel.

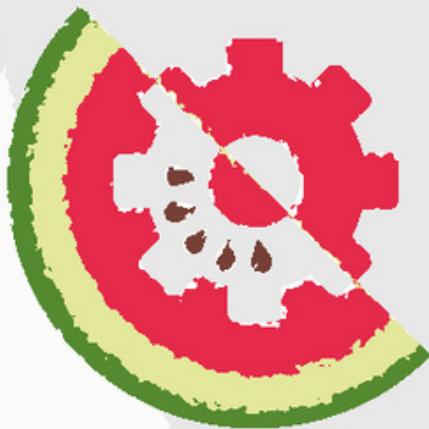
10:15 am - 10:30 am

Ponencia oral virtual

Olga Lucía Lora Díaz, Fiorella Deifanny  
Hernández López

Universidad del Sinú

uso de especias naturales como agentes conservantes en carne y productos cárnicos.



# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de  
Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

## AGENDA ACADÉMICA

JUEVES, 5 DE OCTUBRE

Sala virtual N° 3

10:30 am - 10:45 am

Ponencia oral virtual

Daney Julio de la Rosa, Ruth Cordero  
Urango, Margarita Arteaga Márquez,  
Ricardo Andrade Pizarro

Universidad de Córdoba

Estandarización de las condiciones del  
proceso de elaboración de suero costeño  
artesanal en cuatro zonas agroecológicas  
del departamento de Córdoba

10:45 am - 11:00 am

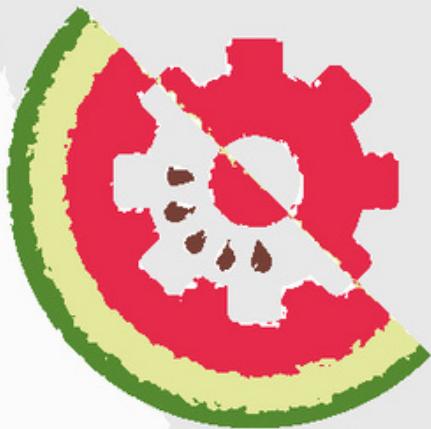
Ponencia oral virtual

Leydi Quintero Torres, Jhoana Colina  
Moncayo

Fundación Universitaria Agraria de Colombia

Fórmula ecológica para un bálsamo labial  
a partir de uchuva





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de  
Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

# AGENDA ACADÉMICA

**JUEVES, 5 DE OCTUBRE**

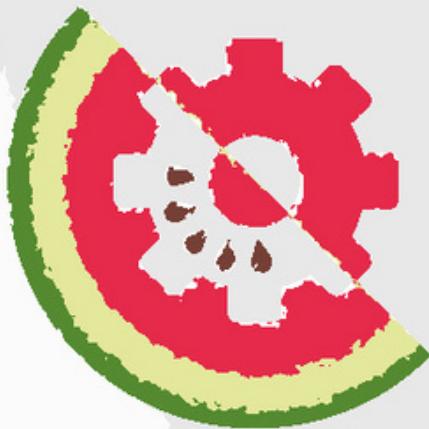
**2:00 pm - 6:00 pm**  
**Sala individual**

Sala Santander N° 1

**2:00 pm - 6:00 pm**  
**Sala individual**

Sala Santander N° 2





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

## AGENDA ACADÉMICA

JUEVES, 5 DE OCTUBRE

Sala Santander individual N° 1

### Innovación, desarrollo de nuevos productos y tecnologías

2:00 pm - 2:15 pm

Ponencia oral presencial

MsC. Ana Tovar y MsC. Liana Ovalles

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Percepción de las características del queso tipo Chitagá entre los pobladores del municipio como aporte a la denominación de origen.

2:15 pm - 2:30 pm

Ponencia oral virtual

Ph.D. Liliana Alamilla Beltrán

Instituto Politécnico Nacional de México

De líquidos a polvos aplicando secado por aspersión.

2:30 pm - 2:45 pm

Ponencia oral virtual

MsC. María Fernanda Rosales Medina

Universidad de Azuay de Ecuador

Desarrollo y evaluación de dos recubrimientos comestibles a base de suero de leche y *lactobacillus* spp. aplicados en confites.

2:45 pm - 3:00 pm

Ponencia oral virtual

Danna Yaneth Fory Gualí

Estudiante de Universidad de los Llanos

Evaluación del PLA (Ácido poli láctico) obtenido a partir de residuos de panadería.

3:00 pm - 3:15 pm

Ponencia oral virtual

Adolfo Alberto Camargo Blanco

Estudiante de la Universidad de Caldas

Galleta a base de harina de arroz con adición de microcápsulas de betacarotenos ahuyama (*Cucurbitamoschata*).

3:15 pm - 3:30 pm

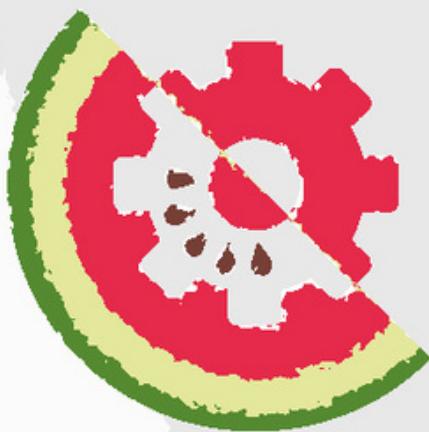
Ponencia oral virtual

Gisselle Freydimar Andrade Rondón

Estudiante Corporación Universitaria del Meta

Caracterización holística productiva para la determinación del perfil de taza de café en el Departamento del Meta





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

## AGENDA ACADÉMICA

JUEVES, 5 DE OCTUBRE

Sala Santander individual N° 1

3:30 pm - 3:45 pm

Ponencia oral virtual

MsC. Ana María Castagnino

Argentina

Impulsar diversidad de producciones y un mayor consumo de hortalizas locales "Km 0" como estrategia para una mejor salud y calidad de vida de la población.

**Inocuidad y calidad**

3:45 pm - 4:00 pm

Ponencia oral virtual

Laura Vanessa Ramírez Caicedo

Estudiante de Corporación Universitaria del Meta

Evaluación cuali-cuantitativa del método de extracción de bromelina de piña mayanes (pulpa y cascarras) por etanol en diferentes estados de maduración (resultados preliminares)

4:00 pm - 4:15 pm

Ponencia oral presencial

MsC. Belisario Peña Rodríguez

Universidad de Pamplona

Análisis descriptivo del consumo de alimentos de la Canasta Básica Alimentaria (CBA) en Pamplona, Colombia: perspectivas a siete años.

4:15 pm - 4:30 pm

Ponencia oral virtual

Ph.D. Félix Octavio Díaz

Universidad de Caldas

Espectroscopia de impedancia eléctrica aplicada al control de la calidad en la industria alimentaria

4:30 pm - 4:45 pm

Ponencia oral presencial

Jesús David Montes Moreno

Estudiante de Universidad de Cartagena

Estandarización de una compota a base de pulpa de mango de hilaza (*Manguifera indica*) adicionada con tres tipos de almidón de ñame (*Dioscorea*) y aplicando ultrasonido como método de conservación.

4:45 pm - 5:00 pm

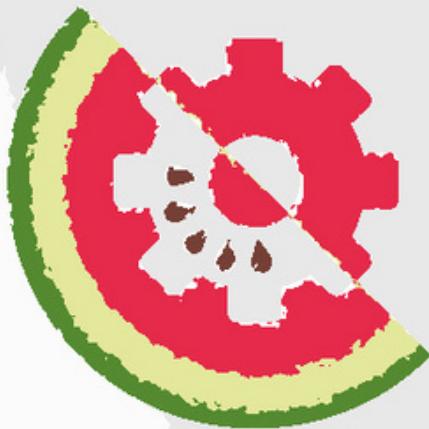
Ponencia oral presencial

Liana Ovalles y Steven Pérez

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Identificación del perfil sensorial de la cerveza artesanal de Norte de Santander.





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de  
Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

## AGENDA ACADÉMICA

**JUEVES, 5 DE OCTUBRE**

Sala Santander individual N° 1

**5:00 pm - 5:15 pm**

**Ponencia oral presencial**

**Ray Theylor Rodríguez Acuña**

Estudiante de Universidad de Pamplona

Identificación in silico de metabolitos responsables de la actividad antiartrítica y antiartrósica de la ortiga

**5:15 pm - 5:30 pm**

**Ponencia oral presencial**

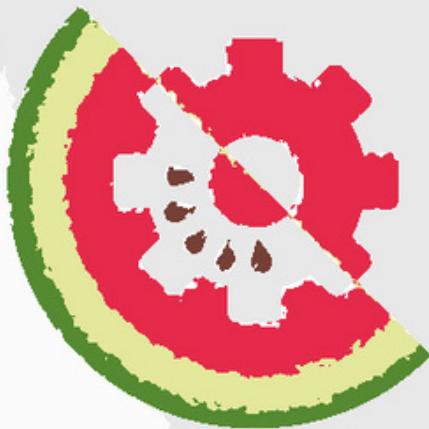
**Ing. Miguel Angel Montaño Rodríguez**

Universidad del Bosque

Efecto del cinamaldehído sobre el crecimiento de hongos filamentosos aislados en cultivos de fresa y uchuva

**Fin del día en la sala Santander N°1**





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

## AGENDA ACADÉMICA

JUEVES, 5 DE OCTUBRE

Sala Santander individual N° 2

### Investigación aplicada, básica y seguridad

2:00 pm - 2:15 pm

Ponencia oral virtual

Ph.D. Diofanor Acevedo Correa - MsC.  
Jose Alberto Baldiris Corrales

Universidad del Sinú

Diagnóstico del proceso de elaboración de ñeque en el corregimiento de Rocha-Arjona- Bolívar

2:15 pm - 2:30 pm

Ponencia oral virtual

Ph.D. Martha L. Arenas Ocampo.

Instituto Politécnico Nacional de México

Productos Bióticos Vegetales: Fibras, Prebióticos y Biocompuestos.

2:30 pm - 2:45 pm

Ponencia oral virtual

Ph.D. Adriano dos Reis Luente

Universidad Estadual Paulista- UNESP - BRASIL

Agronegocios: escenarios de Brasil sus relaciones con Colombia.

2:45 pm - 3:00 pm

Ponencia oral presencial

Jorge Andres Chaparro Lara

Estudiante Universidad Surcolombiana

Calibración de maquinaria en cultivo de arroz - sembradora montaña 17 y cosechadora de arroz MF 5650 SR

3:00 pm - 3:15 pm

Ponencia oral virtual

Ph.D. Juan Rodrigo Salazar

Universidad de la Salle-México

Alimentos que curan...La magia de los fotoquímicos.

### Salud

3:15 pm - 3:30 pm

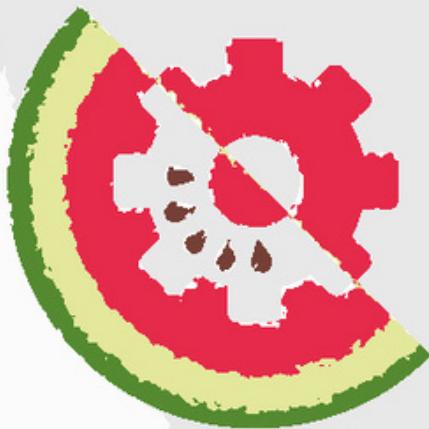
Ponencia oral presencial

MsC. Viviana Andrea Velasco Arango

Universidad Nacional de Colombia

Antioxidantes naturales en carnes y productos cárnicos.





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

## AGENDA ACADÉMICA

JUEVES, 5 DE OCTUBRE

Sala Santander individual N° 2

3:30 pm - 3:45 pm

Ponencia oral virtual

Bacterióloga Catalina Baza Romero

Universidad de San Buenaventura

Riesgo para la salud pública por bacillus cereus en los alimentos.

3:45 pm - 4:00 pm

Ponencia oral presencial

Ana Jhysseth Garces Capacho

Estudiante Universidad de Pamplona

Estabilización de betalaínas del betabel (*Beta Vulgaris L*) mediante Microencapsulación para su uso como colorante alimentario.

4:00 pm - 4:15 pm

Ponencia oral presencial

Kleixy Andrea Benavidez Rodríguez

Estudiante Universidad de Cartagena

Estandarización de galletas a base de tres harinas de ñame (*dioscorea rotundata*, *d. cayenesis* y *d. trifida* morado) cultivados en el departamento de bolívar.

4:15 pm - 4:30 pm

Ponencia oral presencial

Leidi Patricia Terán Herrera

Estudiante Universidad de Cartagena

Estandarización de un aderezo de aguacate (*persea americana*) adicionado con tres tipos de almidón modificado de ñame (*dioscorea*) utilizando el método de conservación con ultrasonido.

4:30 pm - 4:45 pm

Ponencia oral virtual

Andrea Castellar y María Martinez

Estudiantes Universidad del Sinú

Relación del Ejercicio y el Índice de masa corporal con el riesgo de trastornos de la conducta alimentaria en los asistentes al gimnasio de la Universidad Del Sinú.

4:45 pm - 5:00 pm

Ponencia oral presencial

Ms.C y Médico José Alexander Rubiano

Universidad de Pamplona

Administración de probióticos en el manejo de la ictericia neonatal en recién nacidos atendidos en el Hospital San Juan de Dios de pamplona durante el periodo de marzo de 2022 a marzo de 2023

5:00 pm - 5:15 pm

Ponencia oral presencial

Ms.C Javier Francisco Castellanos Martínez

Universidad de Pamplona

Diagnóstico participativo del sistema de producción de papa en Santander y Norte de Santander.

5:15 pm - 5:30 pm

Ponencia oral virtual

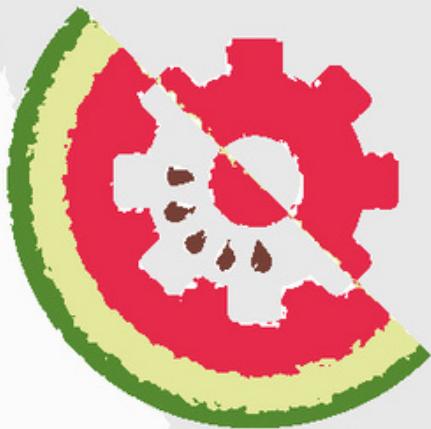
Andrea Gutierrez y Loreidis Taborda

Estudiantes Universidad del Atlántico

Viabilidad de la producción y estudio técnico de una bebida instantánea a partir de lentejas (*lens culinaris medik.*)

**Fin del día en la sala Santander N° 2**





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de  
Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

# AGENDA ACADÉMICA

**VIERNES, 6 DE OCTUBRE**

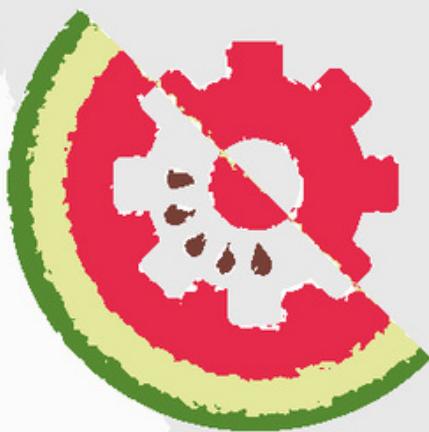
**8:00 am - 9:00 am**  
**Sala individual**

Sala Santander N° 1

**8:00 am - 9:00 pm**  
**Sala individual**

Sala Santander N° 2





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

## AGENDA ACADÉMICA

**VIERNES, 6 DE OCTUBRE**

**Sala Santander individual N° 1**

**Primario, Hambre, Nutrición y Consumidor**

8:00 am - 8:20 am

Ponencia oral virtual

Ph.D. Jessica del Pilar Ramírez Anaya

Universidad de Guadalajara México

Compuestos funcionales en residuos del aguacate (*Persea americana*. Mill)  
Recuperación y actividad biológica.

8:20 am - 8:40 am

Ponencia oral virtual

Ph.D. María Claudia Castañeda Saucedo

Universidad de Guadalajara México

La granada y sus compuestos biofuncionales.

8:40 am - 9:00 am

Ponencia oral virtual

MsC. Belkis Xiomara Díaz Basto, MsC.  
Isaac Dodino Duarte , MsC. Jacqueline Chávez Galvis .

Universidad Popular del Cesar

Evaluación de presencia de *Aspergillus* spp en piensos para ganado en época de sequía Aguachica - Colombia.

**Sala Santander individual N° 2**

**Asuntos regulatorios, Laboratorios y métodos de detección, ciencias sensoriales y del consumidor**

8:00 am - 8:20 am

Ponencia oral presencial

Dayana Herrera Leal, Kelly Peña

Estudiantes Universidad de Pamplona

Análisis sensorial de una torta enriquecida con harina de semillas de fenogreco.

8:20 am - 8:40 am

Ponencia oral presencial

Ing. Ana Milena Rolon

Universidad de Pamplona

Pretratamiento con campo magnético en la fermentación de emulsiones de carne de cerdo.

8:40 am - 9:00 am

Ponencia oral presencial

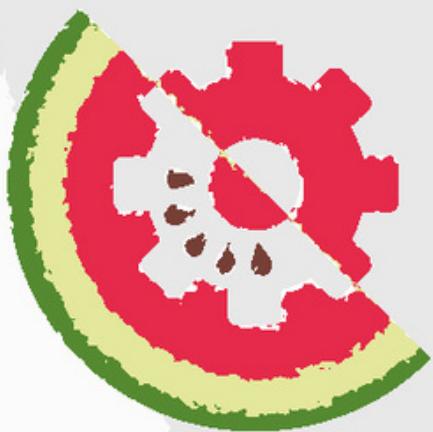
Jennifer Gómez y María Méndez

Estudiantes de Bioingeniería Universidad Del Bosque

Desarrollo de una película de ácido poliláctico con un complejo de cinamaldehído-betaciclodextrina para uchuva (*Physalis peruviana* L.) empacada.

**Se unifican en Plenaria General a partir de las 9:00 am**





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de  
Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

# AGENDA ACADÉMICA

**VIERNES, 6 DE OCTUBRE**

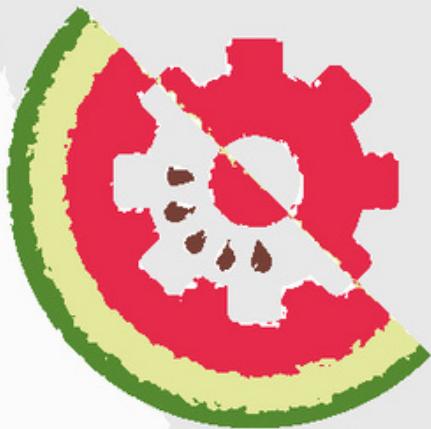
**9:00 am - 12:00 m Plenaria General**

Sala Santander Unificada

**2:00 pm - 6:00 pm Plenaria General**

Sala Santander Unificada





# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de  
Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

## AGENDA ACADÉMICA

VIERNES, 6 DE OCTUBRE

Plenaria General  
Sala Santander Unificada

9:00 am - 9:30 am

Ponencia oral virtual

Ph.D. Gabriela Gallardo

instituto de tecnología agropecuaria de Argentina INTA

Nuevas proteínas.

9:30 am - 10:00 am

Ponencia oral presencial

Ph.D. Luis Eduardo Ordoñez

Universidad Nacional de Colombia

Potencial agroindustrial de los residuos vegetales como fuente de colorante natural en la industria de alimentos.

10:00 am - 10:30 am

Ponencia oral virtual

Rosa Cristina Culqui Durand, Paola Angelica Cornejo y María Reyes

Estudiante Universidad Nacional Agraria La Molina- Perú (UNALM)

Propuesta de formulación de brownie utilizando ingredientes alternativos

10:30 am - 11:00 am

Ponencia oral Virtual

PhD. Sonia Liliana Pertuz Cruz

Universidad Nacional de Colombia

Contaminantes generados por tratamiento térmico en alimentos de consumo básico.

11:00 am - 11:30 am

Ponencia oral Virtual

Esp. Claudia Yolima Flórez

Vital On Line SAS

Transformación de hábitos de alimentación con impacto en la conciencia

11:30 am - 12:00 m

Ponencia oral presencial

PhD. Julio Cesar Luna

Universidad de Pamplona

Evaluación del riesgo de infección por parásitos en población infantil asociados al consumo de alimentos, condiciones higiénico sanitarias hábitos en el hogar que asisten a comedores escolares.

12:00 m - 12:30 pm

Ponencia oral presencial

MsC. Luis Ernesto Pérez Barrera

Universidad de Caldas

Cruzada Institucional Contra El Hambre En Manizales

**12:00 m - 2:00 pm Almuerzo Libre**



UNIVERSIDAD DE  
**LASALLE**  
COLOMBIA

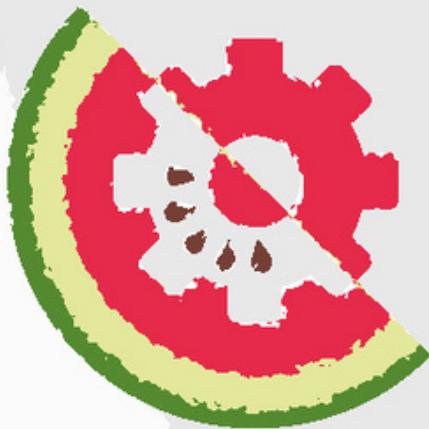
Vigilada MinEducación  
**ANNAR**  
Health Technologies

INNOVACIONES ALIMENTARIAS  
Investigamos para la vida

SIAL  
Semillero de Innovaciones Alimentarias  
Investigamos para la vida

SEICAL  
SEMILLERO DE INVESTIGACIÓN  
BIOPROCESOS Y ALIMENTOS

GIBA  
BIOPROCESOS Y ALIMENTOS  
GRUPO DE INVESTIGACIÓN



# ENSIAL

Encuentro de Semilleros de Investigación de  
Ingeniería de Alimentos y afines

*Alimentación, salud y vida*

## AGENDA ACADÉMICA

**VIERNES, 6 DE OCTUBRE**

**Plenaria General  
Sala Santander Unificada**

**2:00 pm - 2:30 pm**

**Ponencia oral presencial**

**MsC. Yesenia Campo Vera**

INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACIÓN RURAL - ISER.

Efecto del pretratamiento con ultrasonido sobre la calidad del aceite crudo de palma Elaeis guineensis

**2:30 pm - 3:00 pm**

**Ponencia oral presencial**

**Esp. Angela Gisselle Vargas Varela**

ANNAR

Tecnologías vanguardistas para detección de microrganismos en la industria alimentaria.

**3:00 pm - 3:30 pm**

**Ponencia oral presencial**

**Phd. Víctor Manuel Gelvez**

Universidad de Pamplona

Conferencia: desarrollo de competencias de investigación en el aula de clases.

**3:30 pm - 4:00 pm**

Intervención empresas patrocinadoras

**4:00 pm - 4:30 pm**

Lectura de manifiesto de estudiantes sobre su compromiso con la alimentación salud y vida

**4:30 pm - 5:00 pm**

Premiación: concurso al merito científico

**5:00 pm - 5:30 pm**

Clausura final

**FIN DEL EVENTO**

