



Formando líderes para la construcción
de un nuevo país en paz

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!



PROGRAMA DE MICROBIOLOGÍA

2015 – 2020

INFORMACIÓN BÁSICA DEL PROGRAMA



Reseña histórica

1991 - 1992



1996



2004



2005



2007



2014

El ICFES, mediante acuerdo No 228 concedió la licencia de funcionamiento.
En 1992 se iniciaron labores académicas.

Primera revisión del plan de estudios. Se graduó la primera promoción.

El programa obtuvo el Registro Calificado (Resolución 540 del MEN)

Cambio en la denominación.

Se otorgó un nuevo Registro Calificado (Resolución 4608 del MEN)

El programa logró la Acreditación de Alta Calidad (Resolución 4055 del MEN)
por un período de 4 años.

El MEN renovó el Registro Calificado por 7 años
(Resolución 14692, en vigencia)



INFORMACIÓN BÁSICA DEL PROGRAMA



Información General del Programa

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
DOMICILIO	Norte de Santander, Pamplona.
NOMBRE DEL PROGRAMA	Microbiología
NORMA INTERNA DE CREACIÓN	Acuerdo 017 del 10 de marzo de 1987
CÓDIGO SNIES	0873
REGISTRO CALIFICADO	Resolución 14692 de septiembre de 2014
LUGAR DONDE FUNCIONA	Pamplona
TÍTULO A EXPEDIR	Microbiólogo(a)
PERIODICIDAD EN LA ADMISIÓN	Semestral
METODOLOGÍA	Presencial
JORNADA	Diurna
NUMERO TOTAL DE CRÉDITOS	164
DURACIÓN	10 semestres



INFORMACIÓN BÁSICA DEL PROGRAMA



Identidad del programa

Misión

Formar profesionales dinámicos, críticos, emprendedores e integrales a través de una cultura académica basada en el fomento de la creatividad, y el espíritu científico, quienes con el estudio y aplicación de la microbiología, contribuyan al desarrollo de la región y la nación, con responsabilidad social y ambiental.

Visión

Al finalizar la tercera década del siglo XXI, el programa de Microbiología deberá ser líder nacional en la formación de profesionales con elevado nivel académico y posicionarse como referente en el desarrollo de procesos investigativos articulados con el sector productivo y con impacto social.



INFORMACIÓN BÁSICA DEL PROGRAMA



Identidad del programa

Perfil profesional

- Control y aseguramiento de la calidad en procesos industriales.
- Diseño, ejecución y verificación de planes de calidad.
- Formulación y ejecución de proyectos de I+D+I.
- Estandarización y validación de métodos y técnicas de análisis microbiológico.
- Desarrollo de procesos biotecnológicos para la mitigación ambiental o la generación de nuevos productos, bienes o servicios.
- Dirección y/o coordinación de centros, instituciones, laboratorios o similares, relacionados con las áreas de acción de su profesión.
- Comunicar adecuadamente la información generada como producto de su actividad profesional.



INFORMACIÓN BÁSICA DEL PROGRAMA



Identidad del programa

Perfil ocupacional

Inspección y aplicación de la normatividad



Control de calidad en la industria.



Formulación y ejecución de proyectos.



Aplicaciones biotecnológicas.



Docencia e investigación.



Implementación planes (HACCP, ISO, BPL y BPM).



Diagnóstico microbiológico



ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!



MALLA CURRICULAR

Reseña histórica plan de estudios



1996

2000

Ac. 030

2003

Ac. 041

2005

Ac. 079

2010

Ac. 080

2006

Ac 050

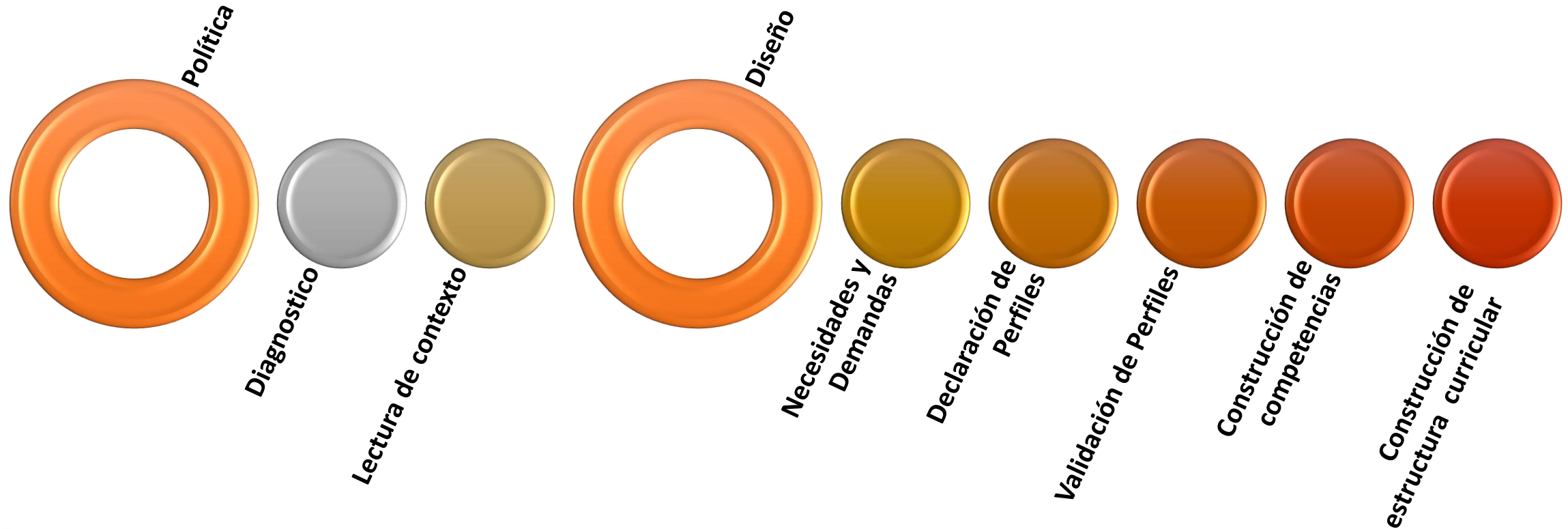
2017

Ac 063



MAILLA CURRICULAR

Diagrama General del Proceso de Modernización del Currículo



Acuerdo 041 - 2002



Avanzamos... ¡es nuestro objetivo!

MALLA CURRICULAR



Componente de Formación Básica.

MATERIA	CÓDIGO	SEM	TIPO	CRED	H SEMANALES CD	SEMESTRAL		
						HCD	HCI	H TOTAL
Biología general	156001	I	T	4	4	64	128	192
Laboratorio de Biología General	156005	I	P	1	3	48	0	48
Matemáticas I	157017	I	T	4	4	64	128	192
Química General	156009	I	T	4	7	96	128	224
Laboratorio de Química General	156006	I	P	1	3	48	0	48
Matemáticas II	157018	II	T	4	4	64	128	192
Química Orgánica	156010	II	TP	4	6	96	96	192
Física para las Ciencias de la Vida	157013	III	TP	3	5	80	64	144
Química Analítica	156007	III	TP	3	6	96	64	160
Bioquímica Microbiana I	156319	III	TP	3	5	80	64	144
Técnicas Análisis Instrumental	156268	IV	TP	3	5	80	64	144
Bioquímica Microbiana II	156320	IV	TP	3	5	80	64	144
Fundamentos de Fisicoquímica	156321	IV	TP	3	5	80	64	144
Total créditos:					40			



MALLA CURRICULAR

Componente de Formación Profesional.



MATERIA	CÓDIGO	SEM	TIPO	CRED	H SEMANALES CD	SEMESTRAL		
						HCD	HCI	H TOTAL
Citología Microbiana	158204	II	TP	4	6	96	96	192
Microbiología Básica	158227	II	TP	5	7	112	128	240
Micología	158208	III	TP	4	6	96	96	192
Parasitología General	158241	III	TP	4	6	96	96	192
Toxicología de Alimentos	158216	IV	TP	4	6	96	96	192
Microbiología de Alimentos	158002	V	TP	4	6	96	96	192
Procesos Industriales en Alimentos	165231	V	TP	4	6	96	96	192
Genética Básica y Microbiana	158228	V	TP	4	6	96	96	192
Aseguramiento de la Calidad	158201	VI	TP	4	6	96	96	192
Higiene y Seguridad Industrial	168232	VI	T	2	2	32	64	96
Biología Molecular	158229	VI	TP	3	5	80	64	144



MALLA CURRICULAR

Componente de Formación Profesional.

20



MATERIA	CÓDIGO	SEM	TIPO	CRED	H SEMANALES CD	SEMESTRAL		
						HCD	HCI	H TOTAL
Inmunología	158207	VII	TP	4	6	96	96	192
Microbiología Industrial	158004	VII	TP	4	6	96	96	192
Microbiología Agua, Suelo y Aire	158231	VII	TP	4	6	96	96	192
Microbiología Cereales, Frutas y Hortalizas	158232	VII	TP	4	6	96	96	192
Biotecnología I	158101	VIII	TP	4	6	96	96	192
Microbiología de Leches	158212	VIII	TP	4	6	96	96	192
Virología	158218	VIII	TP	4	6	96	96	192
Biotecnología II	158202	IX	TP	4	6	96	96	192
Microbiología de Carnes y Pescados	158211	IX	TP	4	6	96	96	192
Trabajo de Grado (Práctica Industrial)	158217	X	P	16	48	768	0	768
Total créditos:					94			



MALLA CURRICULAR

Componente de Profundización.



MATERIA	CÓDIGO	SEM	TIPO	CRED	H SEMANALES CD	SEMESTRAL		
						HCD	HCI	H TOTAL
Bioestadística I	157335	IV	TP	2	4	64	96	160
Bioestadística II	157336	V	TP	2	2	32	64	96
Diseño Experimental Biológico	158230	VI	T	2	2	32	64	96
Seminario de Problemas Microbiológicos	158233	VII	T	2	2	32	64	96
Electiva de Profundización I *	158205	VIII	TP	4	6	96	96	192
Electiva de Profundización II **	158206	IX	TP	4	6	96	96	192
Total créditos:						16		



MALLA CURRICULAR



Componente de Profundización.

Electivas de Profundización I *	
Área de Alimentos	
158226	Ciencias Bromatológicas
149054	Microbiología Predictiva
Área de Biotecnología	
158234	Herramientas informáticas aplicadas a la Biología Molecular.
Área Ambiental	
158220	Agromicrobiología
Área Biomédica	
158240	Laboratorio Clínico
158237	Control de calidad de productos cosméticos y farmacológicos

Electivas de Profundización II **	
Área de Alimentos	
158225	Termobacteriología
Área de Biotecnología	
158235	Evolución Molecular
158238	Nanosensores
Área Ambiental	
158222	Biorremediación
158239	Fitopatología
Área Biomédica	
158236	Epidemiología y Salud Pública



MALLA CURRICULAR



Componente Social y Humanístico.

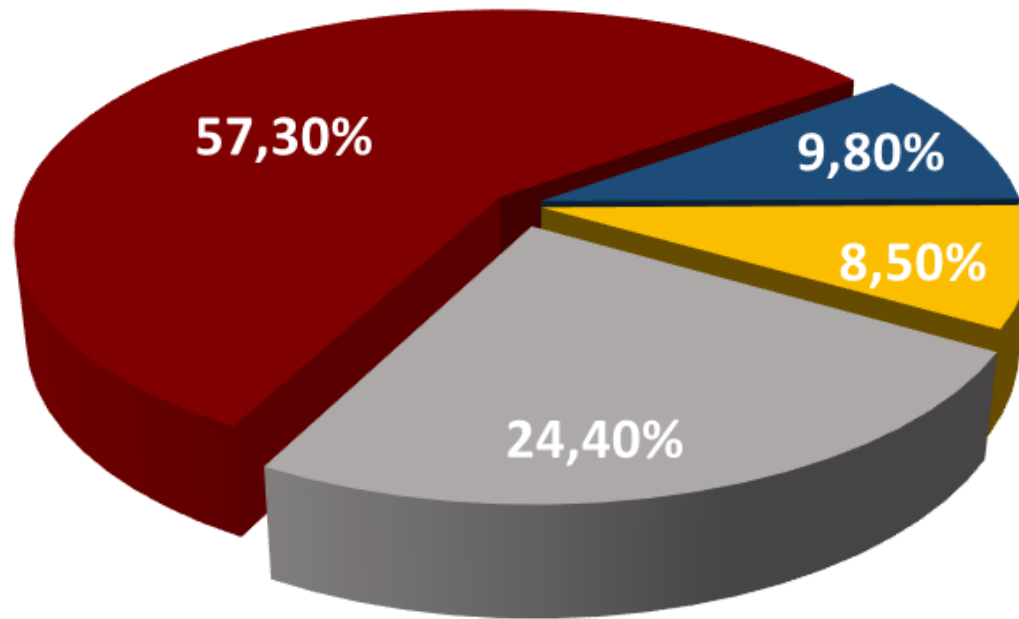
MATERIA	CÓDIGO	SEM	TIPO	CRED	H SEMANALES CD	SEMESTRAL		
						HCD	HCI	H TOTAL
Cátedra Faría	153002	I	T	2	2	32	64	96
Habilidades Comunicativas	162003	I	T	2	2	32	64	96
Electiva Sociohumanística I	150001	V	T	2	2	32	64	96
Educación Ambiental	156209	VI	T	2	2	32	64	96
Electiva Sociohumanística II	150002	VI	T	2	2	32	64	96
Desarrollo del Espíritu Emprendedor	159002	IX	T	2	2	32	64	96
Ética	164010	IX	T	2	2	32	64	96
Total créditos:								14



MALLA CURRICULAR



Componentes de Formación del Programa



- Formación básica
- Formación profesional
- Profundización
- Social y humanístico

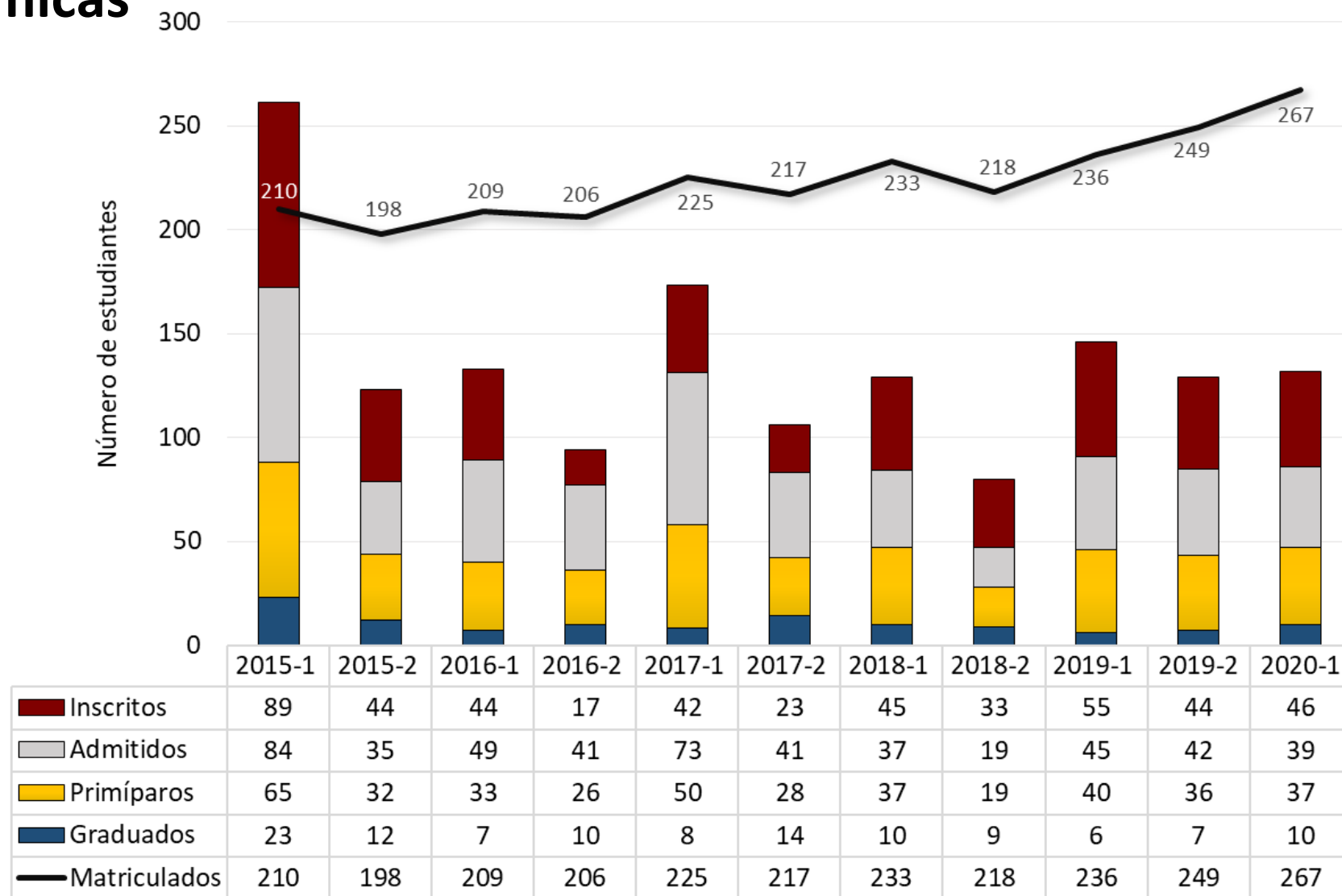
Componente	Cursos	Créditos
Formación básica	13	40
Formación profesional	20	94
Profundización	6	16
Social y humanístico	7	14
TOTAL	46	164



POBLACION ESTUDIANTIL DEL PROGRAMA



Variables académicas



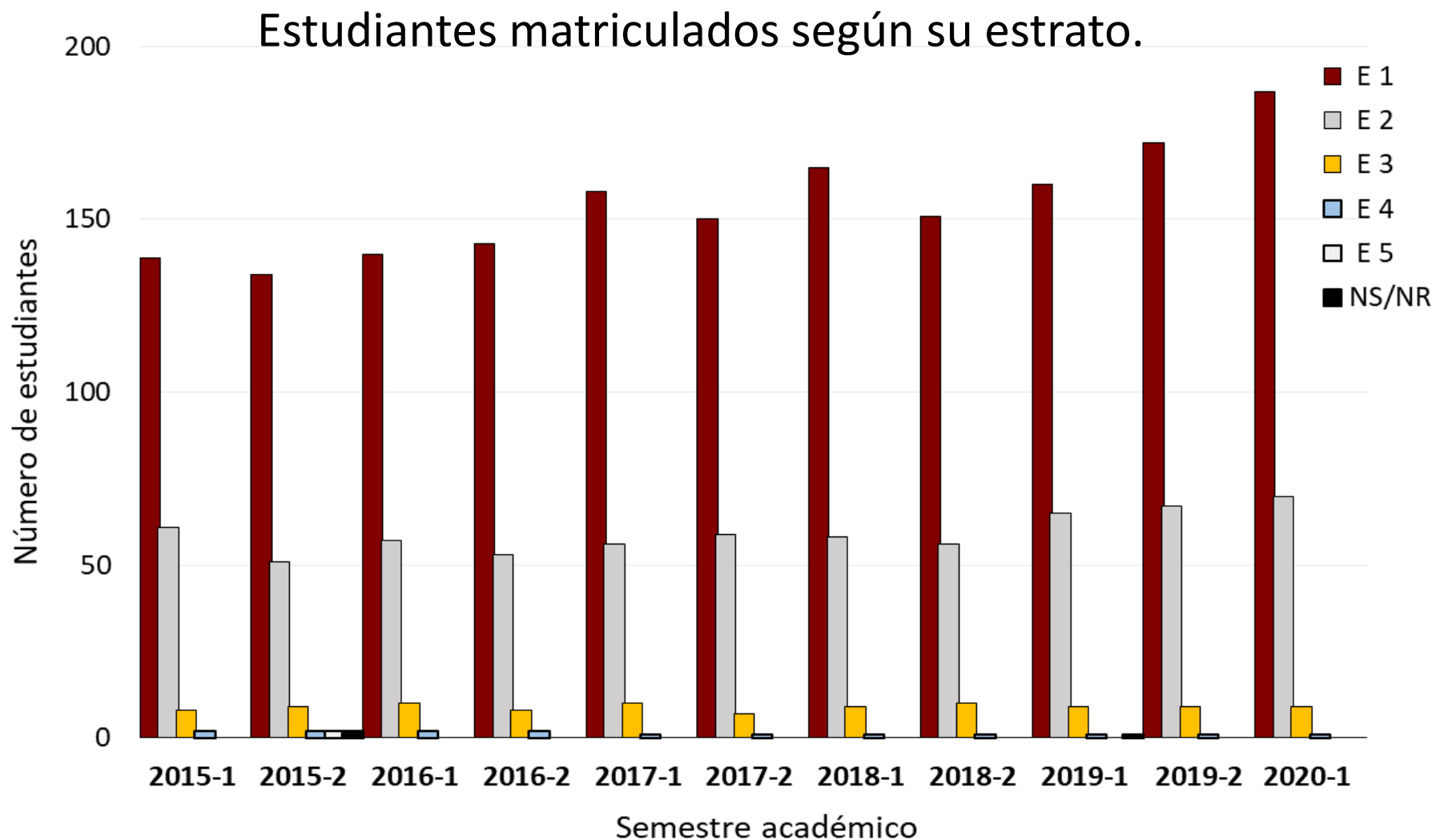
ACREDITACION INSTITUCIONAL

Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!



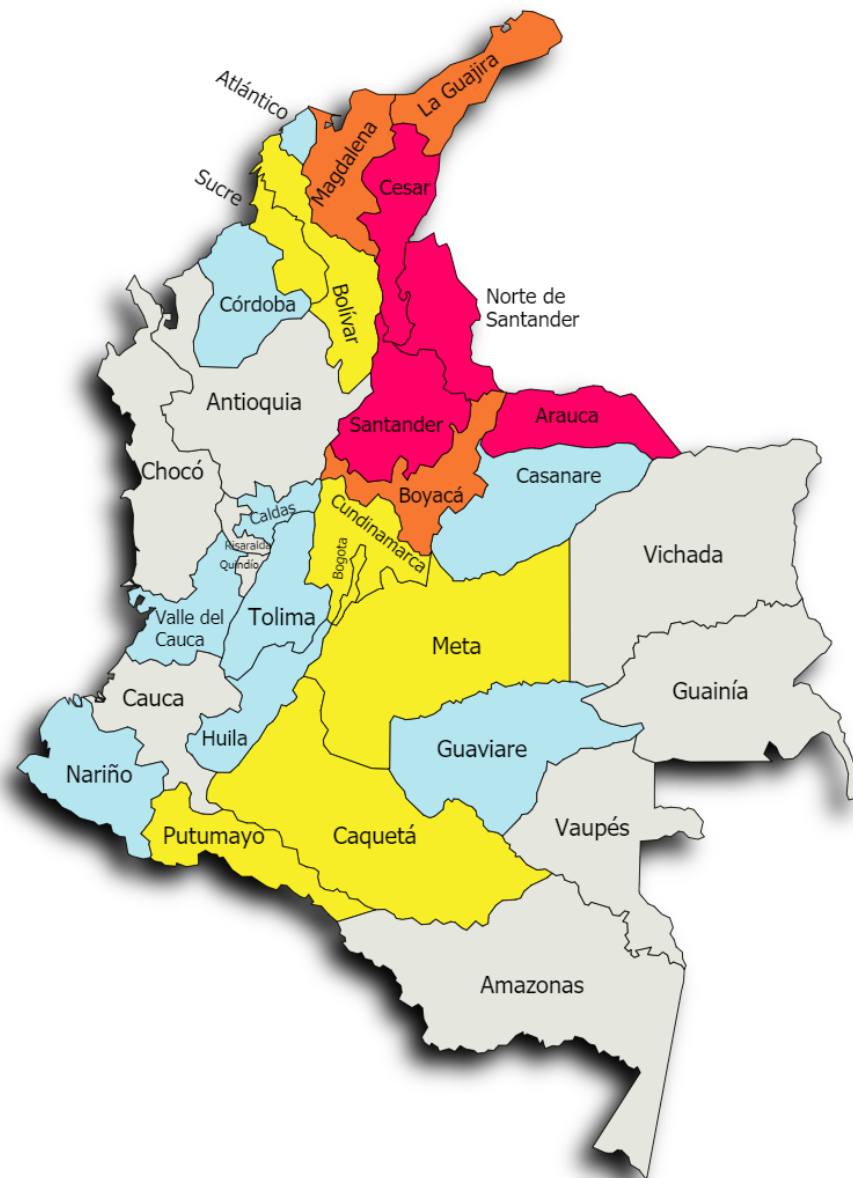
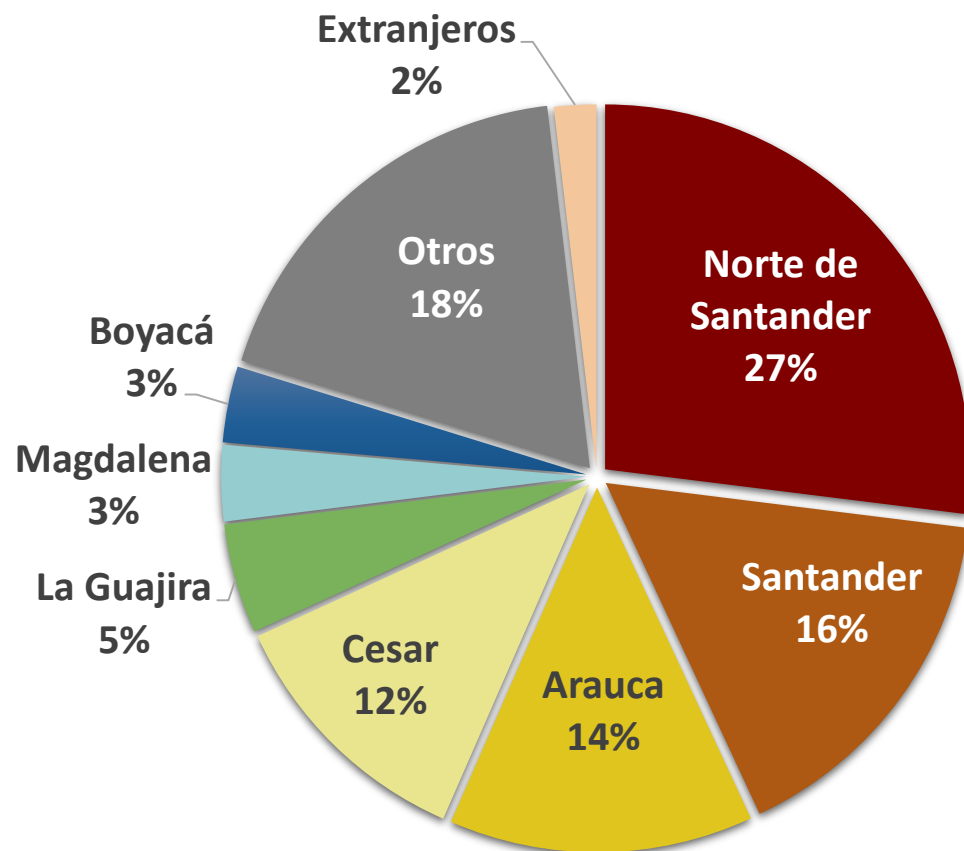
POBLACION ESTUDIANTIL DEL PROGRAMA

Condición socioeconómica



POBLACION ESTUDIANTIL DEL PROGRAMA

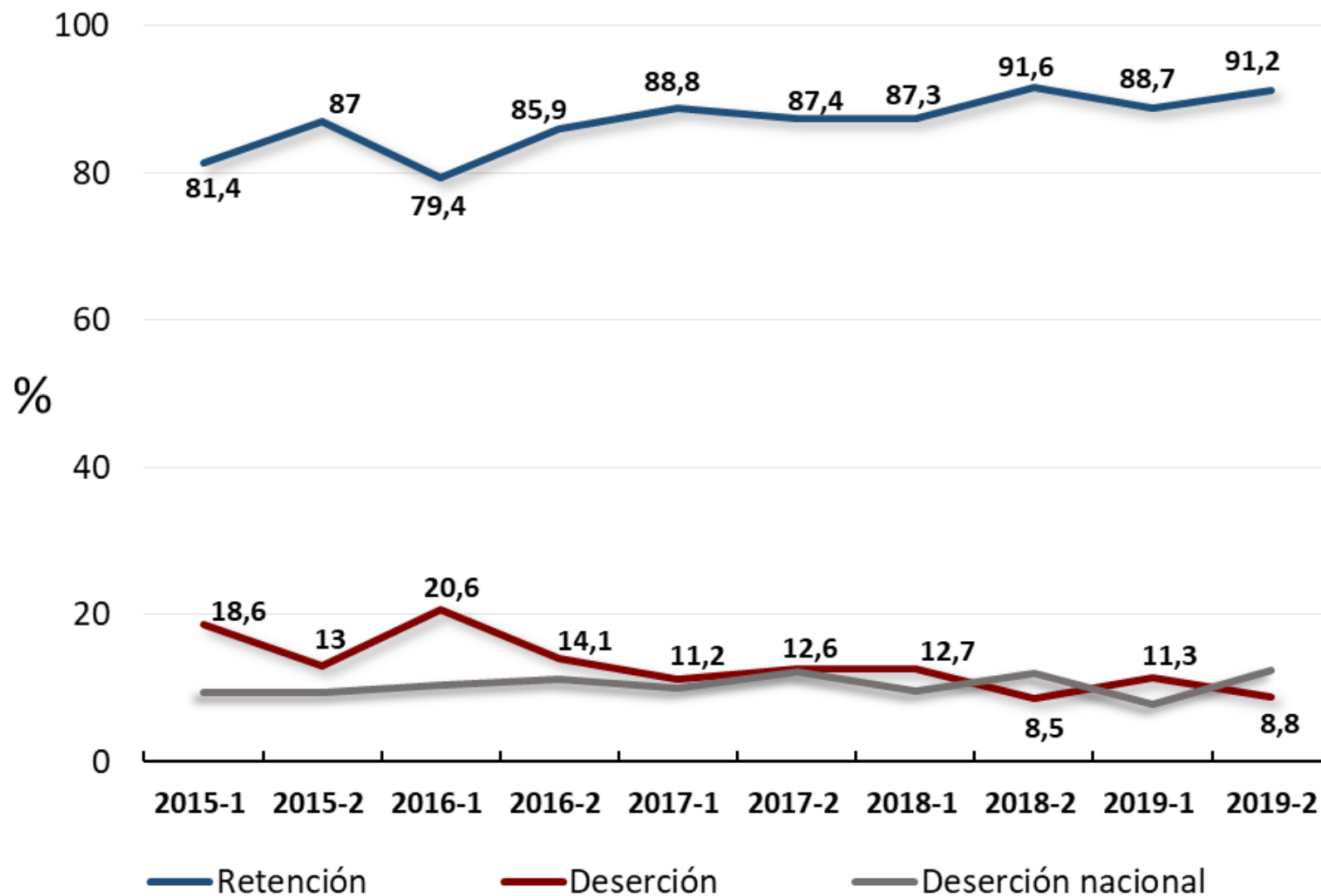
Procedencia



POBLACION ESTUDIANTIL DEL PROGRAMA



Retención y deserción



POBLACION ESTUDIANTIL DEL PROGRAMA

Apoyos, descuentos y estímulos a estudiantes



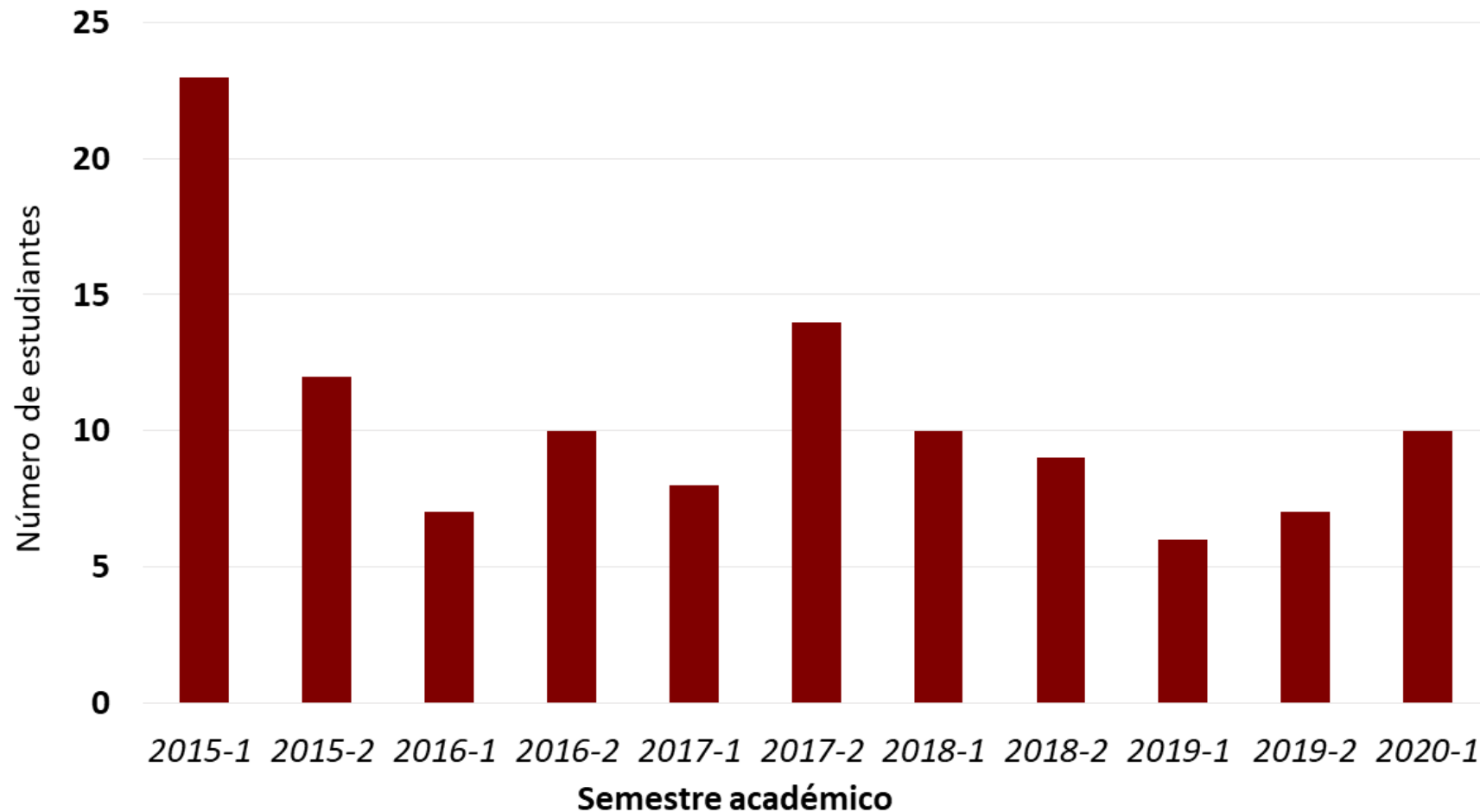
	2015	2016	2017	2018	2019
<i>Servicios</i>					
Salud	172	164	132	141	222
Asesorías académicas	125	22	36	246	130
<i>Apoyos</i>					
Becas (convenios)	21	23	21	21	22
Beca trabajo	7	6	7	8	6
Beca excelencia	1	2	1	2	2
Subsidio de alimentación	9	15	29	34	8
Desplazados/Víctimas conflicto	5	8	6	4	4
Descuento electoral	105	117	100	161	216
Descuento hermanos	7	5	6	9	7
Grupo deportivo/cultural	6	6	9	11	12



POBLACION ESTUDIANTIL DEL PROGRAMA



Graduados



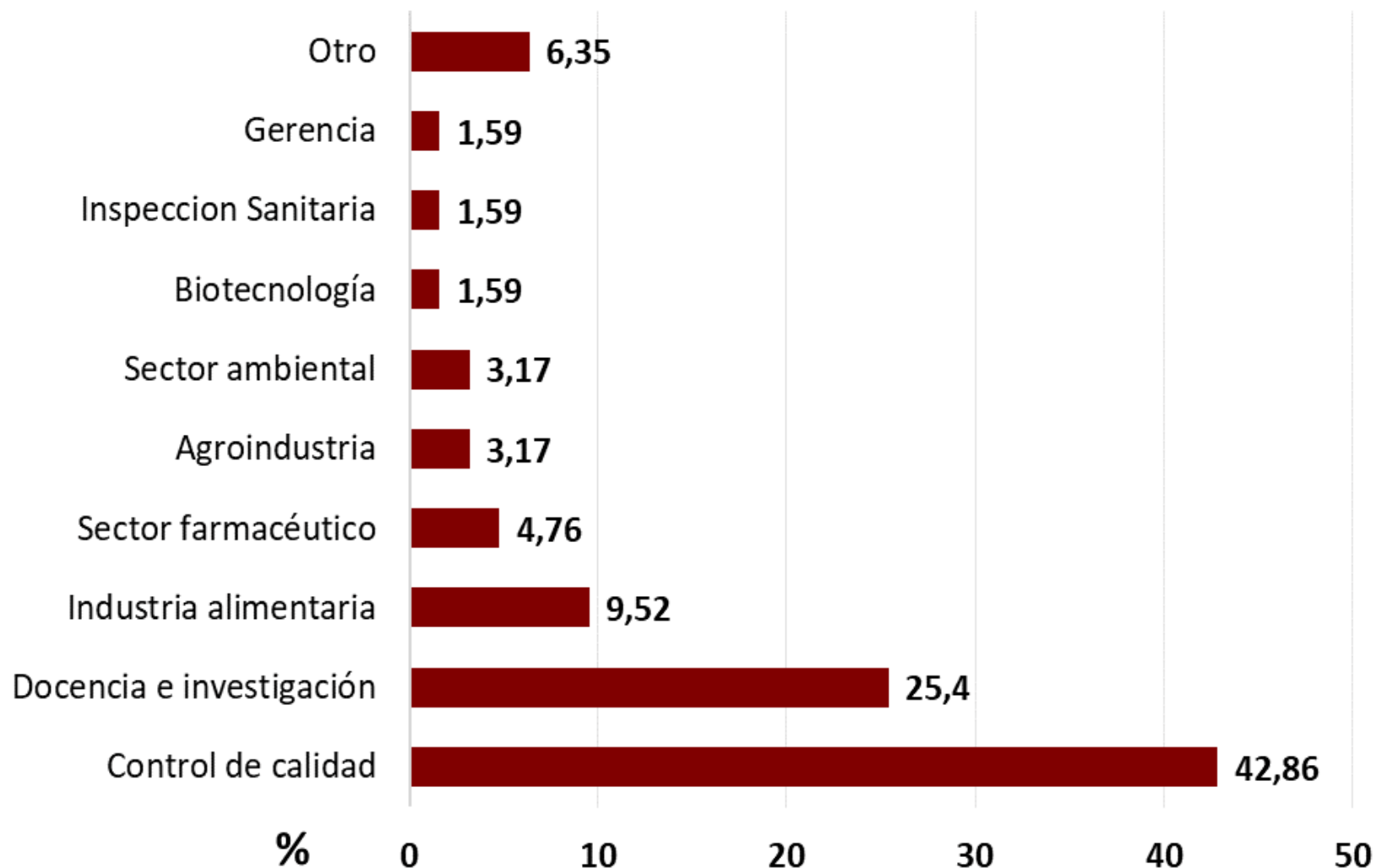
47
promociones

Total:
793 graduados



POBLACION ESTUDIANTIL DEL PROGRAMA

Distribución laboral de nuestros egresados



PROFESORES AL SERVICIO DEL PROGRAMA



Profesores por Componente de Formación

COMPONENTE	DEPARTAMENTO QUE APOYA	NÚMERO DE DOCENTES	ESCOLARIDAD	
Formación básica	Matemáticas, Física Química, Biología.	19	PHD	4
			MG	10
			ESP	5
Formación profesional	Microbiología, Ingeniería de alimentos.	17	PHD	8
			MG	7
			ESP	2
Profundización	Microbiología, Bacteriología, Matemáticas.	10	PHD	3
			MG	5
			ESP	2
Formación socio-humanística	Artes visuales, Música, Pedagogía y Ciencias Sociales	26	PHD	1
			MG	13
			ESP	5
			LIC	7
		72		



PROFESORES AL SERVICIO DEL PROGRAMA



Profesores de Tiempo Completo del Programa

CLAVE: VIN: Tipo de vinculación UNAC: Unidad Académica CAT. ESC: Categoría en el escalafón DEP: Dedicación al Programa								
DOCENTE	VIN	UNAC	NIVEL DE ESTUDIOS				CAT. ESC.	DEP
			PhD.	MSc	Esp	Pre		
Claudia Clavijo Olmos	TC	Microbiología	X				Titular	100%
Fanny C. Herrera Arias	TC	Microbiología	X				Titular	100%
Francisco Rodríguez Rincón	TC	Microbiología	X				Titular	100%
Ramón Ovidio García Rico	TC	Microbiología	X				Titular	60%
José Félix Ortiz Lemus	TC	Microbiología	X				Titular	100%
Enrique A. Cabeza Herrera	TC	Microbiología	X				Titular	100%
Raquel A. Villamizar	TC	Microbiología	X				Asociado	100%
Elgar Gualdrón Pinto	TC	Matemáticas	X				Titular	100%
Amanda Lucía Chaparro	TC	Química	X				Titular	30%
Wlida Margarita Becerra R.	TC	Biología		X			Titular	15%
Mariela Hernández Ordoñez	TC	Ingeniería de Alimentos	X				Titular	30%
Total	11							



PROFESORES AL SERVICIO DEL PROGRAMA

Profesores de Vinculación Especial del Programa 2020-I



NOMBRE DEL DOCENTE	TIPO DE VINCULACIÓN	NIVEL DE ESTUDIOS				DEDICACIÓN AL PROGRAMA
		PhD.	MSc.	Esp.	MSc.c	
Olga Liliana Rojas Contreras	TCO		X			100%
Yesid Fabián Acevedo Granados	TCO		X			100%
Lady Yesenia Suárez	TCO	X				100%
Ángela Maritza Cajiao Pedraza	TCO		X			100%
Luz Alba Viracachá	TCO				X	100%
Alba Esther del Rosario Ricardo Páez	TCO	X				100%
William Hernando Suarez Quintana	HC		X			
Claudia Yaneth Diaz Carvajal	HC		X			
Debora Elizabeth Hernández Pérez	HC				X	
Nelly Rincón Rondón	HC				X	
Nubia Pilar Sarmiento	HC			X		
Carmen Omaira Rozo García	HC				X	
Blanca Yaneth Ramon Gauta	HC				X	
TOTAL	13					



PROFESORES AL SERVICIO DEL PROGRAMA



Actividades de los Docentes del Programa 2020-I

NOMBRE	TIPO DE CONTRATACIÓN DOCENTE	DOCENCIA	INVESTIGACION	INTERACCIÓN SOCIAL	OTROS
Claudia Clavijo Olmos	TC	37,5	-	10	52,5
Fanny C. Herrera Arias	TC	30	-	10	60
Francisco Rodríguez Rincón	TC	37,5	-	-	62,5
Ramón Ovidio García Rico	TC	15	50	10	25
José Félix Ortiz Lemus	TC	20	25	-	55
Enrique A. Cabeza Herrera	TC	15	-	10	75
Raquel A. Villamizar	TC	25	50	-	25
Olga Liliana Rojas Contreras	TCO	30	10	10	50
Yesid Fabián Acevedo Granados	TCO	52,5	-	-	47,5
Lady Yesenia Suárez	TCO	30	-	-	70
Ángela Maritza Cajiao Pedraza	TCO	30	10	10	50
Luz Alba Viracacha	TCO	52,5	-	-	47,5
Alba Esther del Rosario Ricardo Páez	TCO	50	-	-	50



INVESTIGACIÓN EN EL PROGRAMA

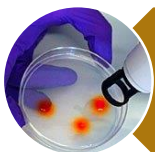


Grupos y Líneas de investigación

Líneas de investigación:



Calidad e inocuidad de alimentos y agua potable.



Biotecnología



Microbiología ambiental



Ciencia y tecnología de alimentos



CATEGORIA A

Convocatoria 833 de 2018

<https://sites.google.com/site/grupogimbio/Home>



INSTITUCIONAL
Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!

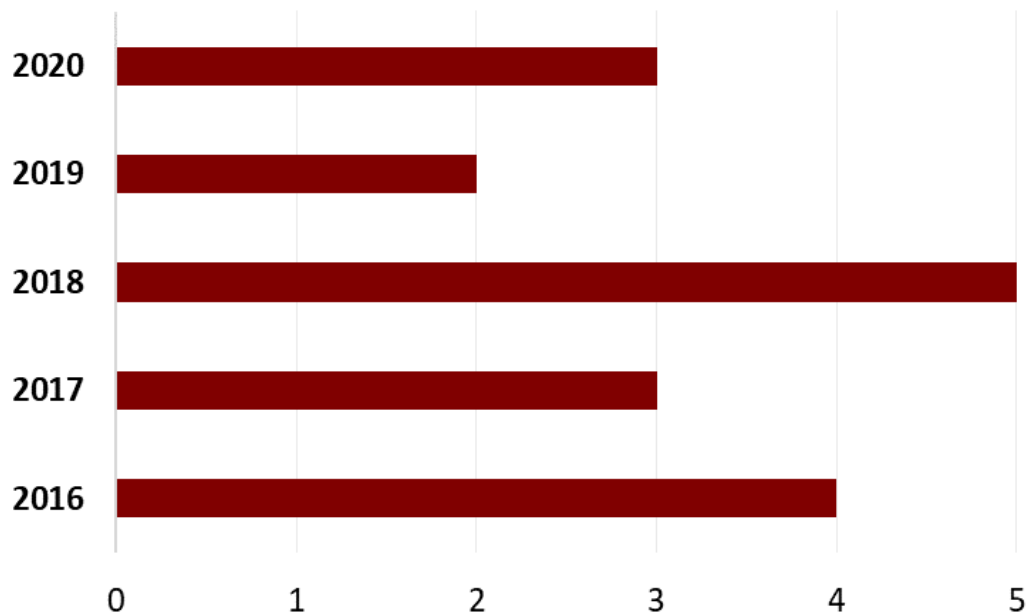


INVESTIGACIÓN EN EL PROGRAMA



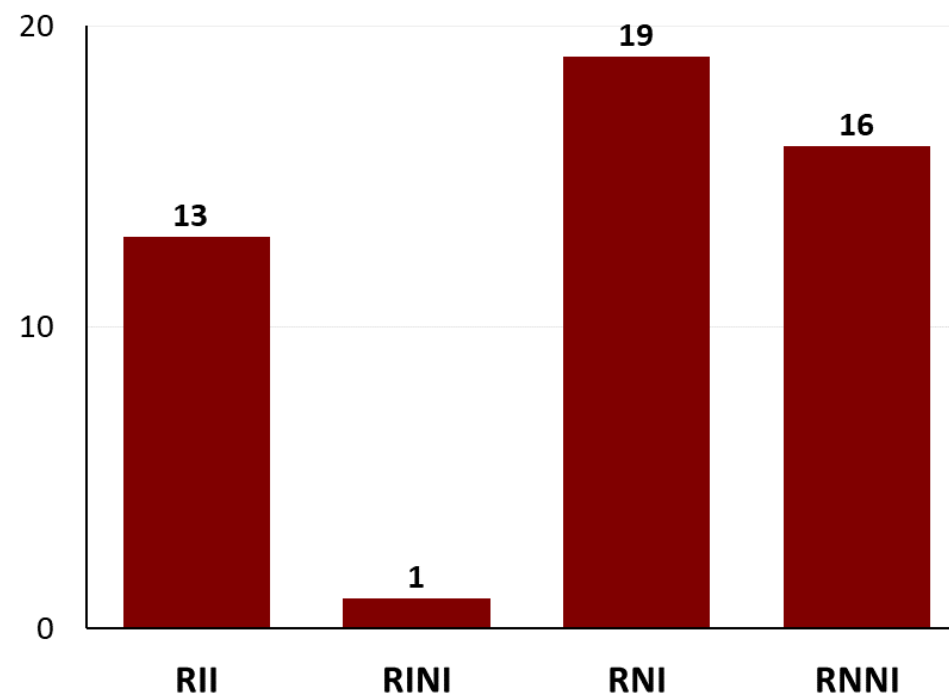
Grupos y Líneas de investigación

Proyectos de investigación



17 proyectos aprobados en los últimos 5 años

Artículos científicos



32 artículos en revistas indexadas

6 Trabajos de grado de Maestría dirigidos y culminados.



INVESTIGACIÓN EN EL PROGRAMA

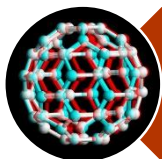


Grupos y Líneas de investigación

Líneas de investigación:



Ingeniería del ciclo de vida



Nanobiotecnología



RECONOCIDO POR COLCIENCIAS

CATEGORIA A

Convocatoria 833 de 2018

<http://www.unipamplona.edu.co/nanosost/>

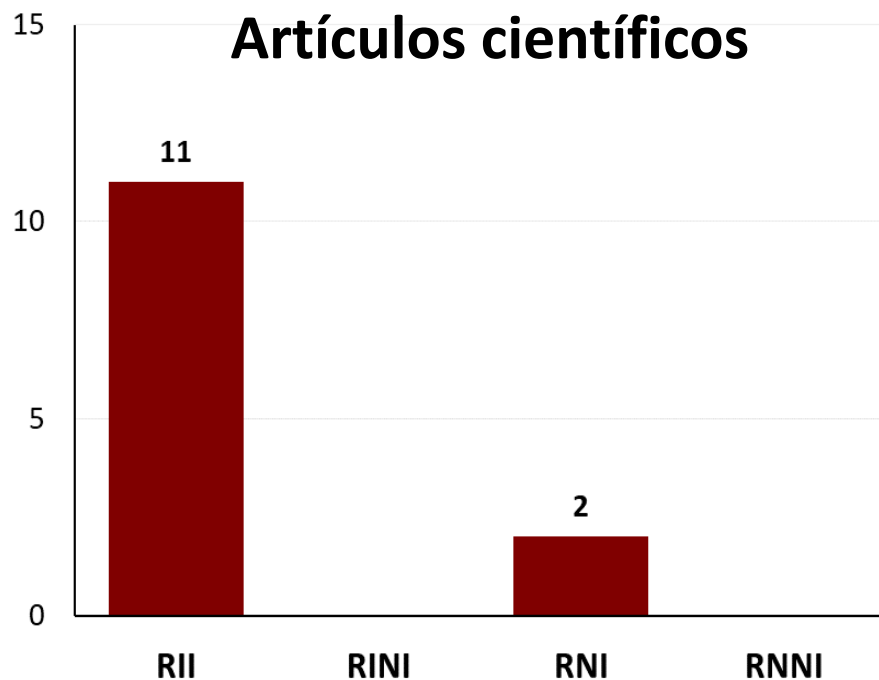
ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!



INVESTIGACIÓN EN EL PROGRAMA



Grupos y Líneas de investigación



13 Artículos en revistas indexadas

1 Libro

1 Capítulo de libro



3 Proyectos de investigación aprobados.

1 Proyecto de investigación cofinanciado por Colciencias.

2 Trabajos de grado de Maestría dirigidos



RECURSOS ACADÉMICOS, BIBLIOGRÁFICOS E INFORMÁTICOS



Recursos Físicos

Tipo de recurso	Numero
Aulas de clase	90
Laboratorios	35
Aulas de Computo	71



Laboratorios Programa de Microbiología

Laboratorios: **12** en propiedad

Lab. Microbiología General SB-217, SB-210 (2)

Lab. Bromatología SB-307-1 (1)

Lab. Microbiología de Alimentos SB-207 (1)

Cepario (1)

Biotecnología SB-212 (1)

Lab Microbiología Ambiental SB-316 (1)

Centro de preparación de medios de cultivos microbiológicos (1)

Laboratorios de Investigación Programa de Microbiología

Grupo de Investigación en Microbiología y Biotecnología **GIMBIO**: Se encuentra conformado por 3 espacios de laboratorio: L-209, L-210 y L-211 (3).

Nanosost (1).



Recursos Físicos

Laboratorios Ciencias Básicas
Laboratorios Biología – 09 – En Propiedad
Lab. Biología General (3)
Lab. Biología Molecular (1)
Lab. Biología Celular (1)
Lab. Genética (1)
Lab. Parasitología - Inmunología (1)
Lab. Bioinformática (1)
Bioterio (1)

Laboratorios Ciencias Básicas
Laboratorios Física – 1 – En Propiedad
Lab. Mecánica (1)

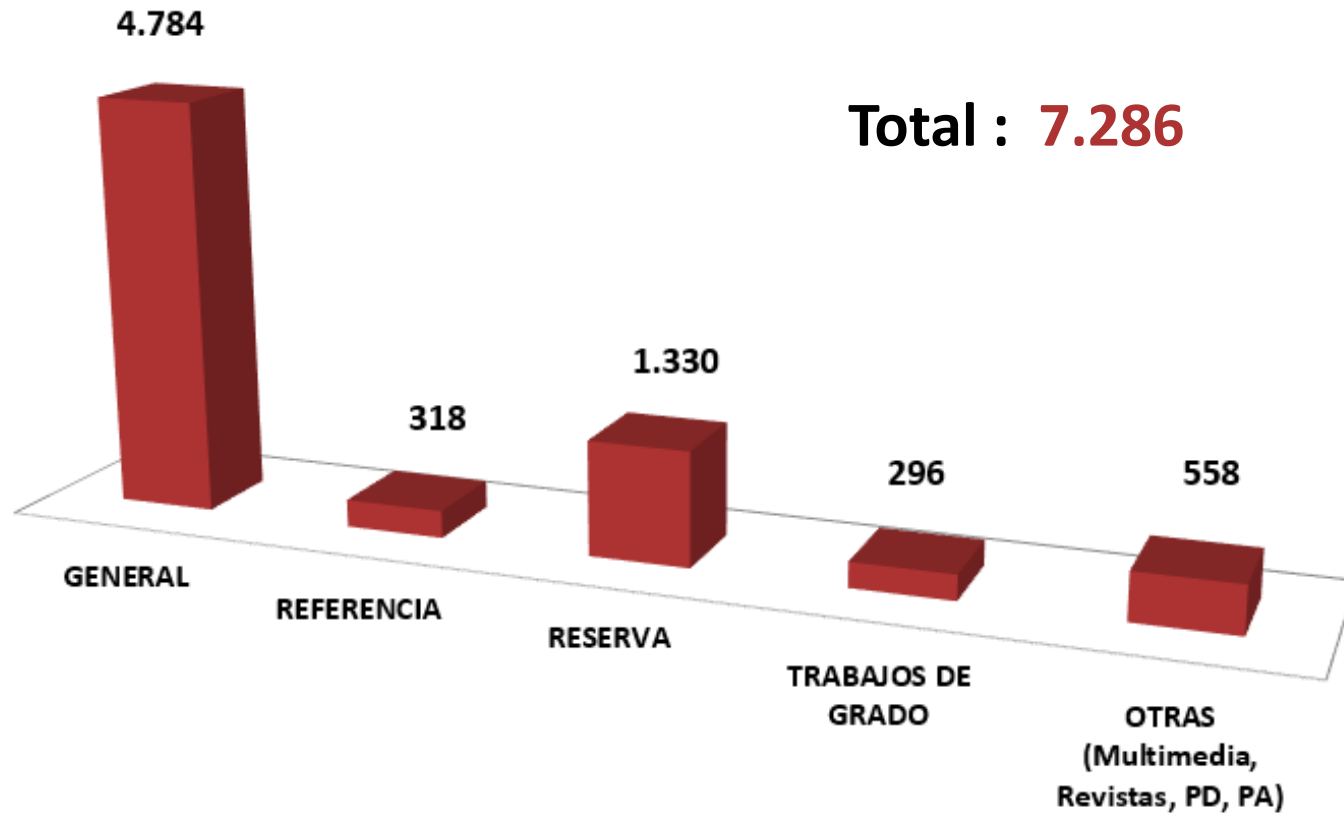
Laboratorios Ciencias Básicas
Laboratorios Química – 10 – En Propiedad
Lab. Química General (3)
Lab. Control de calidad y diagnóstico (Área Microbiología, área Físicoquímica, área de Cromatografía, área Docencia, Área de ultravioleta y absorción atómica) (4)
Lab. Bioquímica (2)
Lab. Sustancias y Reactivos (1)

Laboratorios Fac. Ingenierías
Laboratorios Ing. de Alimentos – 3 – En Propiedad
Lab. Planta de Vegetales (1)
Lab. Planta de cárnicos (1)
Lab. Planta de lácteos (1)

RECURSOS ACADÉMICOS, BIBLIOGRÁFICOS E INFORMÁTICOS



Recursos Bibliográficos



Colecciones bibliográficas del programa.

ScienceDirect



NATIONAL ACADEMY OF
Sciences



RECURSOS ACADÉMICOS, BIBLIOGRÁFICOS E INFORMÁTICOS



Recursos Informáticos

BLOQUE O EDIFICIO	NÚMERO DE EQUIPOS
Edificio Jorge Gaitán Durán	61 (LABSAG, CICOM)
Edificio Ramón González Valencia	100 (sala virtual Idiomas, RG-203,204 y Sala Virtual Ramón G Valencia RG-206)
Edificio Enrique Rochereaux	78 (ER-105, 106, 202-3)
Edificio Francisco José de Caldas	25 (FJ103)
Edificio José Rafael Faría	160 (JR-201)
Edificio Simón Bolívar	22 (SB-105, 106, 110)
Casona	139 Distribuidos en: Virtualteca, Laboratorio de Herramientas Digitales, Laboratorio de Informática Musical.
Casa Águeda	48 Distribuidos en las diferentes salas de informática.
Edificio Francisco de Paula Santander	24 ECINAP (MATEMATICAS)
TOTAL	657

SOFTWARE	CANTIDAD LICENCIA
Ofimáticos	1091
Visual 6	20
Autocad 2004	4
SPSS 14	20
SPSS 20	ILIMITADO
Labview	20
Labview Departamental	1
Flexin	40
Matlab 2012	15



COMPONENTE DIFERENCIADOR

**Pasantías:
Nacionales
Internacionales**

**Convenios:
industrias y
entidades
académicas.**



Biotecnología

**Control de
calidad**



QUALITY CONTROL



**Productos alimenticios,
frescos y procesados.**

Aguas.

**Cosméticos y
productos
farmacéuticos.**

**Planes de calidad,
normatividad y
consultorías.**

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!



RESULTADOS RELEVANTES



Nacional

Centro de Investigaciones Oceanográficas e Hidrográficas del Pacífico.



Jenny Parada

Proyecto ICEMAN. Agenda científica antártica de Colombia.

IV Expedición Científica de Colombia a la Antártida (2018). Buque ARC 20 de julio.



Edith Durán

Crucero Regional de Investigación Conjunta ERFEN 2020 (Estudio Regional del Fenómeno de El Niño). Litoral pacífico colombiano. Plataforma ARC Malpelo.



ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!



RESULTADOS RELEVANTES



Nacional

Karen Piedad Martínez



Premio Larkin.
Mejor trabajo
de posgrado.
Congreso
Internacional
CONACTA 2018



Carlos E. Ochoa
M.Sc. Microbiología
Molecular,
UNSAM, Buenos Aires,
Argentina.



INSTITUTO
NACIONAL DE
SALUD



La salud
es de todos

Minsalud

Laboratorio de
Virología (INS).
Departamento de
virus respiratorios.

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!



RESULTADOS RELEVANTES

Pasantías

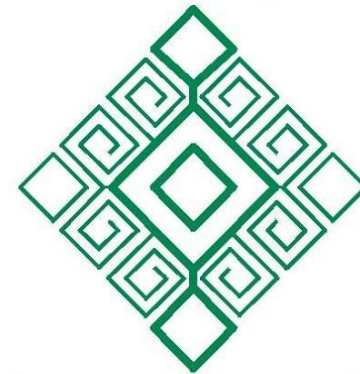
2020-I: (4) estudiantes del programa desarrollaron sus pasantías en instituciones internacionales.



universidad
de león



UNICAMP



ECOSUR



ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!



RESULTADOS RELEVANTES

Internacional

Alvaro Hernández: Doctorado 2016 – 2020. CAPES.
Carlos José Álvarez: Doctorado 2020 – 2024. CAPES.
Dayanna Araque: Doctorado 2020 – 2024. CAPES.

Yessica Jaimes: Maestría: 2018 – 2020; Doctorado
2020 – 2024. CAPES.

Alejandra Fajardo: Maestría: 2020 – 2022. CAPES.

Kattleen Collazos: Maestría: 2020 – 2022. CNPq.



Ministério da Educação



Ciencias biológicas
- farmacéutica.

Genética y biología
molecular.

Biología celular.



ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!



RESULTADOS RELEVANTES

Internacional

Egresado: Carlos Gil Durán (Chile).

Beca Doctorado: CONICYT (2014 – 2018).

Beca Posdoctorado: DICYT-Universidad de Santiago de Chile (2019 - 2020).

Patente Nacional: INAPI-201803617

Solicitud patente internacional

(12) International Application Status Report

Received at International Bureau: 08 January 2020 (08.01.2020)

Information valid as of: 25 June 2020 (25.06.2020)

Report generated on: 21 October 2020 (21.10.2020)

(10) Publication number:

WO2020/118465

(43) Publication date:

18 June 2020 (18.06.2020)

(21) Application Number:

PCT/CL2019/050138

(22) Filing Date:

11 December 2019 (11.12.2019)

(31) Priority number(s):

3617-2018 (CL)

(31) Priority date(s):

14 December 2018 (14.12.2018)

(51) International Patent Classification:

C12N 9/24 (2006.01); A21D 8/04 (2006.01)

(71) Applicant(s):

UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE [CL/CL]; Av. Libertador Bernardo O'Higgins 3363, Estación Central
(for all designated states)

(72) Inventor(s):

CHÁVEZ ROSALES, Renato Antonio; Av. Libertador Bernardo O'Higgins 3363, Estación Central Santiago (CL)
GIL DURÁN, Carlos; Av. Libertador Bernardo O'Higgins 3363, Estación Central Santiago (CL)

1. WO2020118465 - POLIPÉPTIDO CON ACTIVIDAD XILANASA, SECUENCIA NUCLEOTÍDICA QUE LO CODIFICA, INGREDIENTE Y PROCESO QUE COMPRENDE DICHO INGREDIENTE PARA LA PREPARACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO



RESULTADOS RELEVANTES

Internacional

Egresado: Oriol Rangel Zúñiga (España).

GRUPO GC09. Nutrigenómica y Síndrome Metabólico.
Hospital Universitario Reina Sofía.

Patente Nacional: 41. ES2397175 - COMPUESTOS FENÓLICOS DEL
ACEITE DE OLIVA EN UNA DETERMINADA
CONCENTRACIÓN Y SUS USOS

Galardonado con el VI Premio de Innovación Biomédica
(IMIBIC-Roche) 2019.

Herramienta para la predicción del desarrollo de diabetes
mellitus tipo 2, basada en niveles circulantes de miRNAs.



IMIBIC



DESQBRE

FUNDACIÓN ANDALUZA PARA LA DIVULGACIÓN
DE LA INNOVACIÓN Y EL CONOCIMIENTO

Invitado:

LA NOCHE EUROPEA

DE L@S INVESTIGADOR@S

27 | 11 | 2020
Andalucía

MUJERES Y HOMBRES QUE HACEN CIENCIA PARA TI



ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL

Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!



RESULTADOS RELEVANTES



Internacional

Egresado: Diego Sánchez (Australia).

Compost supervisor (2018 – a la fecha)
Littlehampton, South Australia.



costa
well grown



ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!



RESULTADOS RELEVANTES



Institucional



El conocimiento
es de todos

Minciencias

Convocatoria 833 de 2018

Categoría A



ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!



RESULTADOS RELEVANTES



Institucional

PROGRAMA DE
**EXCELENCIA DOCTORAL
DEL BICENTENARIO**

“Prevalencia y caracterización genotípica de Enterobacteriaceae productoras de betalactamasas de espectro extendido aisladas a partir de muestras de queso costeño fresco comercializado en Valledupar-Colombia”.

Juan Carlos Prada – Fanny Herrera Arias



*Reviewer
en los
siguientes
journals:*



ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!



RESULTADOS RELEVANTES

Institucional



**20 ediciones
consecutivas**

**Feria de los
microorganismos**



ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!





ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL

Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!

Formando líderes para la **construcción**
de un nuevo **país en paz**



ATUNEC[®]
ATUNES Y ENLATADOS DEL CARIBE S.A.

GRUPO AGROINDUSTRIAL

RIOPAILA



CASTILLA

C O M P R O M I S O D E S D E 1 9 1 8



TECNIMICRO
Laboratorio de Análisis S.A.S.

Analtec
Laboratorios S.A.S.
CALIDAD - CONFIDENCIALIDAD Y EXPERIENCIA A SU SERVICIO



INCAUCA
S.A.S.

Manuelita

Mac Pollo[®]
No. 1 en Colombia

Distraves[®]

**Alimentos
Cárnicos**

Unipalma S.A.
Produce confianza!

POSTOBON

CiC
Corporación
para la
Investigación
de la
Corrosión

Alival
Alimentos del Valle S.A.

Gaseosas
LUX
ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!

