

# INNOVANDO-ANDO

Alimentación para un mejor futuro

25 DE JUNIO DEL 2024



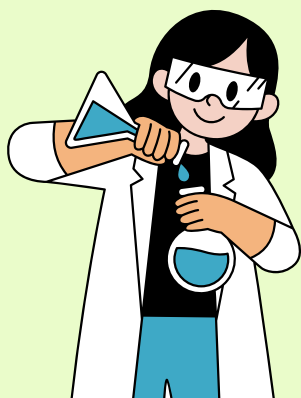
# AGENDA ACADÉMICA

## MARTES 25 DE JUNIO

**8:00 am - 1:10 pm Plenaria General**

AUDITORIO 1 Y YOSIMAR CALVO  
UNIVERSIDAD DE PAMPLONA, SEDE  
VILLA DEL ROSARIO





# INNOVANDO-ANDO

Alimentación para un mejor futuro

25 DE JUNIO DEL 2024



## AGENDA ACADÉMICA

### MARTES, 25 DE JUNIO

#### PROGRAMACIÓN

8:00 am - 8:03 am Himno Nacional

8:03 am - 8:06 am Himno de la Universidad de Pamplona

8:06 am - 8:11 am Palabras del vicerrector de investigaciones

8:11 am - 8:16 am Palabras de director/coordinador de programa

8:16 am - 8:21 am Palabras de organizador del evento

8:21 am - 12:25 m Presentación de ponentes

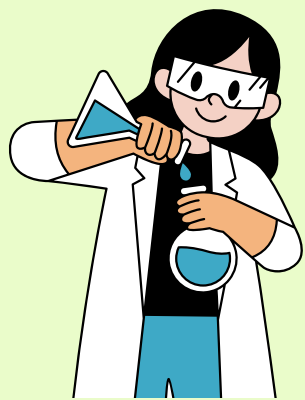
8:00 am - 10:00 am Presentación de poster

12:30 m - 1:00 pm Premiación

1:00 pm - 1:10 pm Finalización del evento

**LUGAR: AUDITORIO 1 Y YOSIMAR CALVO, UNIVERSIDAD DE PAMPLONA, SEDE VILLA DEL ROSARIO, AUTOPISTA INTERNACIONAL VÍA LOS ÁLAMOS VILLA ANTIGUA**





# INNOVANDO-ANDO

Alimentación para un mejor futuro

25 DE JUNIO DEL 2024



## AGENDA ACADÉMICA

MARTES, 25 DE JUNIO

Plenaria General  
Auditorio 1

### LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: LABORATORIO Y MÉTODOS DE DETENCIÓN/INOCUIDAD/SEGURIDAD

8:00 am - 10:00 am  
Presentación de poster

Evaluación de la eficacia de microorganismos eficientes (M.E) en la reducción de gases en granjas avícolas de Norte de Santander

Yeily Adriana Rangel Basto, Kelly Johanna Pacheco Serrano, Sandra Ureña Pineda, Liana Carolina Ovalles Pabón, Marlín Consuelo Corzo.

8:00 am - 10:00 am  
Presentación de poster

Evaluación del efecto de la miel de abeja concentrada sobre la carne molida de res.

Jhon Brando Villamizar Rodríguez

8:00 am - 10:00 am  
Presentación de poster

Efecto del tipo de empaque de la vida útil del pan.

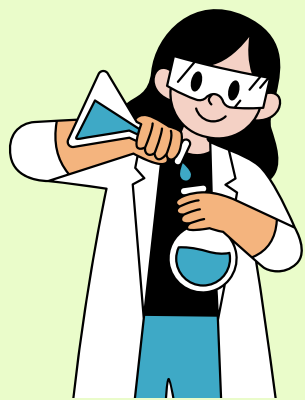
Arianna Valentina Osorio Villamizar, Nathalia Peñaranda Corredor

8:00 am - 10:00 am  
Presentación de poster

El efecto de la concentración del celeri (apio) en el curado (húmedo y seco) de carne de res.

Michelle Ninoska Patiño Salazar





# INNOVANDO-ANDO

Alimentación para un mejor futuro

25 DE JUNIO DEL 2024



## AGENDA ACADÉMICA

MARTES, 25 DE JUNIO

Plenaria General  
Auditorio 1

### LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: SALUD

8:00 am - 10:00 am  
Presentación de poster

Alergias alimentarias provocadas por la leche de vaca  
Saily Solangel Sanchez Rolón, Paula Julieth Jaimes Lizcano

8:00 am - 10:00 am  
Presentación de poster

Alergias alimentarias en pediatría.  
Yisell Daniela Joya Leal, Sharick Camila Garces Sarmiento.

8:00 am - 10:00 am  
Presentación de poster

Los efectos negativos de las bebidas energizantes en la salud.  
Karina Echeverri, Nicoll Correa

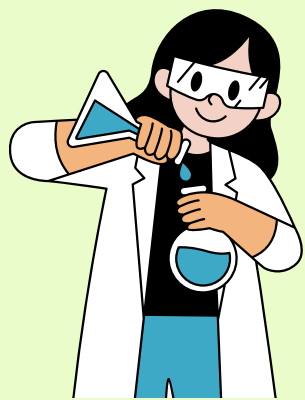
8:00 am - 10:00 am  
Presentación de poster

Enfermedades causadas por el gluten.  
Ana Patricia Rodriguez Delgado, Marlyn Alejandra Goyeneche Rojas

8:00 am - 10:00 am  
Presentación de poster

Trastornos de conducta alimentaria en niños y adolescentes.  
Yaritza Alejandra Parra Camargo, Eliana Yisel Urbina Garcia





# INNOVANDO-ANDO

Alimentación para un mejor futuro

25 DE JUNIO DEL 2024



## AGENDA ACADÉMICA

MARTES, 25 DE JUNIO

Plenaria General  
Auditorio 1

### LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: DESARROLLO DE PRODUCTOS Y PROCESOS, NUEVAS TECNOLOGIAS E INNOVACIÓN

8:00 am - 10:00 am

#### Presentación de poster

Elaboración de un producto cárnico (Cabano) con nitritos provenientes de la betarraga (Beta vulgaris) pretratada con ultrasonido.

Yiccel Coraima Gómez Corredor

8:00 am - 10:00 am

#### Presentación de poster

Desarrollo de una bebida de aguacate con avena.

Sara Gonzalez

8:00 am - 10:00 am

#### Presentación de poster

Efecto del ultrasonido sobre la carne de res (m.longissimus dorsi) marinada con jengibre (zingiber officinale) y sal.

Monica Yizeth Basto Barajas

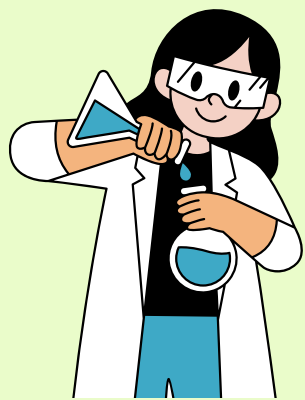
8:00 am - 10:00 am

#### Presentación de poster

Alternativa para prolongar la vida útil de la carne de res: efecto de la aplicación de la luz ultra violeta (UVC) y el aceite esencial de canela sobre el color sobre la muestra.

Ingrith Tahiree Vejar Cespedes





# INNOVANDO-ANDO

Alimentación para un mejor futuro

25 DE JUNIO DEL 2024



## AGENDA ACADÉMICA

MARTES, 25 DE JUNIO

Plenaria General  
Auditorio 1

8:00 am - 10:00 am

### Presentación de poster

Elaboración de un producto cárnico (chorizo) con cacao (theobroma cacao) en polvo tratado con ultrasonido.

Edwin Alberto Fajardo Melgarejo

8:00 am - 10:00 am

### Presentación de poster

Efecto del tiempo de exposición del ultrasonido en las propiedades fisicoquímicas del néctar de guanábana (Annona Muricata)

Maria Alejandra Nieto Laguado,  
Ailyn Alexandra Figueroa Gómez,  
Albenis Esther Flórez Fuentes

8:00 am - 10:00 am

### Presentación de poster

Efecto del ultrasonido en la extracción de betalaína de la remolacha.

Andrea Yulieth Trujillo Leon

8:00 am - 10:00 am

### Presentación de poster

Elaboración de un embutido cárnico (salchicha) con adición de lentejas (lens culinaris).

Jorge Andrés Dávila Muñoz

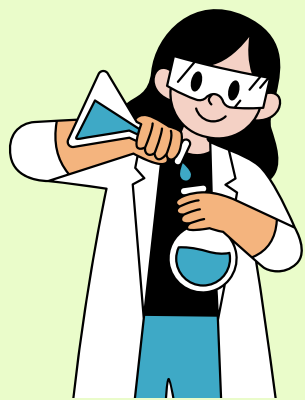
8:00 am - 10:00 am

### Presentación de poster

Elaboración de una salchicha tipo estándar con carne de cabra con adición de harina de quinua

Wilmar Sebastian López Soto





# INNOVANDO-ANDO

Alimentación para un mejor futuro

25 DE JUNIO DEL 2024



## AGENDA ACADÉMICA

MARTES, 25 DE JUNIO

Plenaria General  
Auditorio 1

### LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: CIENCIAS SENSORIALES Y DEL CONSUMIDOR

8:00 am - 10:00 am

Presentación de poster

Evaluación del perfil sensorial:  
potenciando la producción de cacao  
de calidad superior en la cadena  
cacaotera de norte de santander  
Luz Karime Jaimes Tarazona, Andrea  
Estefanía Ortiz Barajas, Liana  
Carolina Ovalles.

8:00 am - 10:00 am

Presentación de poster

Evaluación del uso del extracto de  
hierbabuena (mentha spicata) en la  
calidad del yogur griego.  
Shirley Mora Acevedo

8:00 am - 10:00 am

Presentación de poster

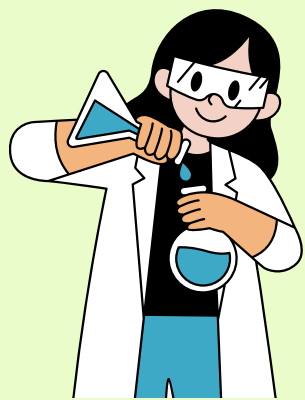
Efecto de la sustitución parcial de  
harina de trigo (triticum durum, t.  
Compactum) por harina de chía  
(salvia hispanica) en las  
características fisicoquímicas y  
sensoriales de un pandebono.  
Jorge Andrés Dávila Muñoz. Larsen  
Manuel Arias Rodriguez. Erika Paola  
Soto Toloza

8:00 am - 10:00 am

Presentación de poster

Efecto de la semilla de chía (Salvia  
Hispánica) en las características  
fisicoquímicas y sensoriales de una  
barra energética  
Galvis Alvernia Karen Julieth, Pineda  
Castro Hellen Alejandra. Erika Paola  
Soto Toloza





# INNOVANDO-ANDO

Alimentación para un mejor futuro

25 DE JUNIO DEL 2024



## AGENDA ACADÉMICA

MARTES, 25 DE JUNIO

Plenaria General  
Auditorio 1

8:00 am - 10:00 am

### Presentación de poster

Efecto del marinado con café (Coffea arabica L.) Sobre las propiedades fisicoquímicas del lomo de cerdo (Longissimus dorsi) empacado al vacío

Shirley Naydu Mora Acevedo

8:00 am - 10:00 am

### Presentación de poster

Mermelada de zanahoria (Daucus Carota) y naranja (citrus sinensis) con sustitución parcial de azúcar por edulcorante natural (miel)

Mejía Sánchez Edwar Alejandro ,  
Vega Gutierrez Marlon Oswaldo,  
Flórez Fuentes Albenis Esther

8:00 am - 10:00 am

### Presentación de poster

Efecto del encapsulado de jugo verde para una bebida

Sara Milena Gonzalez Zarate;  
Andrea Yulieth Trujillo Leon; Albenis Esther Florez Fuentes

8:00 am - 10:00 am

### Presentación de poster

Elaboración de mermelada de tomate de árbol (Cyphomandra betacea) con pectina líquida extraída a partir de la cascara de maracuyá.

Ana Delfina Tovar Quiroz, Jose Manuel Arias Avellaneda, Cristian Andres Jose Camperos Acevedo, Gilber Esneider Clavijo Herrera.

