

# 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

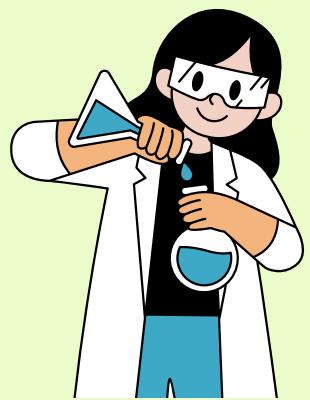


**INNOVACIONES  
ALIMENTARIAS**  
Investigamos para la vida



Semillero de  
Innovaciones  
Alimentarias





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 vicrector 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 pm Presentación de ponentes

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

12:30 pm - 1:00 pm Premiación

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

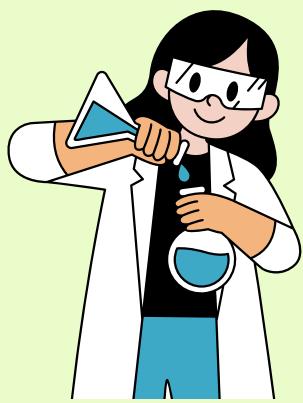
**LUGAR: AUDITORIO 1 Y YOSIMAR CALVO, UNIVERSIDAD DE PAMPLONA, SEDE VILLA DEL ROSARIO, AUTOPISTA INTERNACIONAL VÍA LOS ÁLAMOS VILLA ANTIGUA**



# INNOVANDO - ANDO

Alimentación para un mejor futuro

25 DE JUNIO DEL 2024



## AGENDA ACADÉMICA MARTES, 25 DE JUNIO

Plenaria General  
Yosimar Calvo

8:00 am - 8:03 am Himno Nacional

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

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

Ph.D Víctor Manuel Gelvez Ordoñez

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

8:21 am - 8:46 am Presentación "Somos cacao"

Ph. D Aldo Pardo

Erika Sanchez

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

8:46 am - 9:10 am Ponencia presencial

Ph.D Luz Alba Caballero, Henry Morales

Asociación de factores de riesgo y prevalencia de parasitosis intestinales en manipuladores de alimento del (pae) Cúcuta, 2019.

Karen Martinez



INNOVACIONES  
ALIMENTARIAS  
Investigamos para la vida



Semillero de  
Innovaciones  
Alimentarias



SEICAL  
SEMILLERO DE  
INVESTIGACIÓN

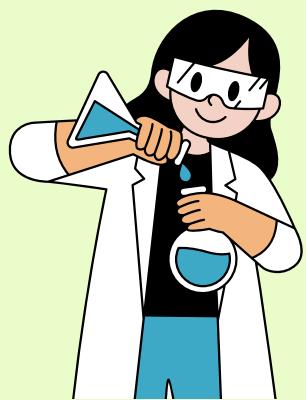


GIBA  
BIOPROCESOS Y ALIMENTOS  
GRUPO DE  
INVESTIGACIÓN

# INNOVANDO-ANDO

Alimentación para un mejor futuro

25 DE JUNIO DEL 2024



## AGENDA ACADÉMICA

MARTES, 25 DE JUNIO

Plenaria General  
Yosimar Calvo

### LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: SALUD

9:10 am - 9:20 am Ponencia

presencial

Alergias alimentarias provocadas por la leche de vaca.

Saily Solangel Sanchez Rolón, Paula Julieth Jaimes Lizcano

9:30 am - 9:40 am Ponencia

presencial

Trastornos de conducta alimentaria en niños y adolescentes.

Yaritza Alejandra Parra Camargo, Eliana Yisel Urbina Garcia

9:20 am - 9:30 am Ponencia

presencial

Los efectos negativos de las bebidas energizantes en la salud.

Karina Echeverri, Nicoll Correa

9:40 am - 9:50 am Ponencia

presencial

Alergias alimentarias en pediatría.

Yisell Daniela Joya Leal, Sharick Camila Garces Sarmiento.

9:50 am - 10:00 am Ponencia

presencial

Enfermedades causadas por el gluten.

Ana Patricia Rodriguez Delgado, Marlyn Alejandra Goyeneche Rojas



# INNOVANDO-ANDO

Alimentación para un mejor futuro

25 DE JUNIO DEL 2024



## AGENDA ACADÉMICA

MARTES, 25 DE JUNIO

Plenaria General  
Yosimar Calvo

### LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: INVESTIGACIÓN BÁSICA/PRIMARIA

10:00 am - 10:10 am Ponencia  
presencial

Evaluación del efecto inhibidor de la enzima polifenol oxidasa en una salsa de aguacate (*Persea americana*) variedad hass

Nelson Alfonso Vega Contreras

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

10:10 am - 10:20 am Ponencia  
presencial

Elaboración de una barra energética a partir de la semilla de chía (*salvia hispánica*).

Karen Julieth Galvis Alvernia, Hellen Alejandra Pineda Castro. Erika Paola Soto Toloza

10:20 am - 10:30 am Ponencia  
presencial

Extracción de un hidrolizado proteico de chía (*Salvia hispanica L*) asistido por ultrasonido y microondas como alternativa de los métodos convencionales.

Kelly Johana Peña García. Erika Paola Soto Toloza



INNOVACIONES  
ALIMENTARIAS  
Investigamos para la vida



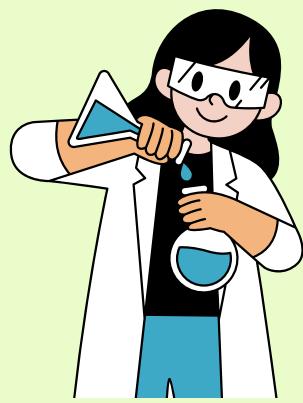
Semillero de  
Innovaciones  
Alimentarias



GIBA  
BIOPROCESOS Y ALIMENTOS  
GRUPO DE  
INVESTIGACIÓN

# INNOVANDO-ANDO

Alimentación para un mejor futuro



25 DE JUNIO DEL 2024



## AGENDA ACADÉMICA

MARTES, 25 DE JUNIO

Plenaria General  
Yosimar Calvo

10:30 am - 10:40 am Ponencia  
presencial

Extracción de aceite de chía (salvia hispánica L.) Asistida con ultrasonido y microondas como alternativa de los métodos convencionales

Dayana Herrera. Erika Paola Soto Toloza

10:40 am - 10:50 am Ponencia  
presencial

Efecto de sustitución parcial de harina de trigo por harina de chia en la elaboración de una galleta de pasta blanda.

Asly Aranda. Erika Paola Soto Toloza

10:50 am - 11:00 am Ponencia  
presencial

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

Yicel Coraima Gómez Corredor

11:00 am - 11:10 am Ponencia  
presencial

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

Monica Yizeth Basto Barajas

11:10 am - 11:20 am Ponencia  
presencial

Desarrollo de una bebida de aguacate con avena.  
Sara Gonzalez

11:20 am - 11:30 am Ponencia  
presencial

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



INNOVACIONES  
ALIMENTARIAS  
Investigamos para la vida



Semillero de  
Innovaciones  
Alimentarias



# INNOVANDO-ANDO

Alimentación para un mejor futuro

25 DE JUNIO DEL 2024



## AGENDA ACADÉMICA

MARTES, 25 DE JUNIO

Plenaria General  
Yosimar Calvo

11:30 am - 11:40 am Ponencia  
presencial

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

Edwin Alberto Fajardo Melgarejo

11:40 am - 11:50 am Ponencia  
presencial

Efecto del ultrasonido en la extracción de betalaína de la remolacha

Andrea Yulieth Trujillo Leon

11:50 am - 12:00 am Ponencia  
presencial

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

Jorge Andrés Dávila Muñoz

12:00 am - 12:10 am Ponencia  
presencial

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

Wilmar Sebastian López Soto

12:10 am - 12:20 am Ponencia  
presencial

Evaluación del método de cocción de sous vide en el rampuche (pigmelodus blochi).

Anibal Fabian Aparicio Torres

12:30 m - 1:00 pm Premiaciones

Ph.D Víctor Manuel Gélvez Ordoñez,  
Ph.D Luz Alba Caballero

1:00 pm - 1:10 pm Premiaciones

Ph.D Víctor Manuel Gélvez Ordoñez,



INNOVACIONES  
ALIMENTARIAS  
Investigamos para la vida



Semillero de  
Innovaciones  
Alimentarias



SOCIAL  
SEMILLERO DE  
INVESTIGACIÓN



# 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 DETECCIÓN/INOCUIDAD/SEGURIDAD

10:00 am - 10:10 am Ponencia  
presencial

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

Jhon Brando Villamizar Rodríguez

10:10 am - 10:20 am Ponencia  
presencial

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

Arianna Valentina Osorio Villamizar,  
Nathalia Peñaranda Corredor

10:20 am - 10:30 am Ponencia  
presencial

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

Michelle Ninoska Patiño Salazar

10:30 am - 10:40 am Ponencia  
presencial

Mejoramiento de las propiedades nutricionales del arroz al incorporar pleurotus ostreatus.

Geraldine Carrasquilla Solis, Ángela Maritza Cajiao Pedraza, Liliana Rojas Contreras

10:40 am - 10:50 am Ponencia  
presencial

Caracterización de microorganismos con actividad antagonista sobre especies fitopatógenas del género fusarium de sectores arroceros del departamento norte de Santander.

Virgilio José Boneth Pimienta, Lilina Rojas Contreras, Angela Cajiao Pedraza



# INNOVANDO-ANDO

Alimentación para un mejor futuro

25 DE JUNIO DEL 2024



## AGENDA ACADÉMICA

MARTES, 25 DE JUNIO

Plenaria General  
Auditorio 1

10:50 am - 11:00 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, Sandra Ureña Pineda, Kelly Johanna Pacheco Serrano

11:10 am - 11:20 am Ponencia

### presencial

Determinación de cadmio en granos de cacao (*theobroma cacao* l) producidos en la vereda monteadentro de Arauca, Colombia. Diana Karina Ramon Tarazona, Lida Yaneth Maldonado Mateus.

11:00 am - 11:10 am Ponencia

### presencial

Hongos mejoradores como estrategia para recuperación de suelos agrícolas contaminados con hidrocarburos.

Jefferson Alexander Ochoa Serrano.  
Liliana Rojas Contreras. Angela Cajiao Pedraza



INNOVACIONES  
ALIMENTARIAS  
Investigamos para la vida



Semillero de  
Innovaciones  
Alimentarias



# 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

11:20 am - 11:30 am Ponencia presencial

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

Shirley Mora Acevedo

11:30 am - 11:40 am Ponencia presencial

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 Rodríguez. Erika Paola Soto Toloza

11:40 am - 11:50 am Ponencia presencial

Evaluación del perfil sensorial: potenciando la producción de cacao de calidad superior en la cadena cacaotera de Norte de Santander.

Andrea Estefanía Ortiz Barajas. Liana Carolina Ovalles. Luz Karime Jaimes Tarazona.

11:50 am - 12:00 am Ponencia presencial

Efecto de la sustitución parcial de harina de trigo (*triticum aestivum*) por harina de chía (*salvia hispanica*) en las características fisicoquímicas y organolépticas en el cannolis siciliani

Edwar Alejandro Mejia Sanchez, Ailyn Alexandra Figueroa Gómez. Erika Paola Soto Toloza

12:00 am - 12:10 am Ponencia presencial

Efecto de la sustitución parcial de harina de trigo (*T. aestivum*) por harina de chia (*salvia hispanica*) en las características sensoriales y fisicoquímicas en un pan tipo brioche  
Nancy Cristina Sanchez Silva, Lissette Dayana Lopez Corredor



INNOVACIONES  
ALIMENTARIAS  
Investigamos para la vida



Semillero de  
Innovaciones  
Alimentarias



SEICAL  
SEMILLERO DE  
INVESTIGACIÓN

