

# INNOVANDO-ANDO

Alimentación para un mejor futuro

25 DE JUNIO DEL 2024



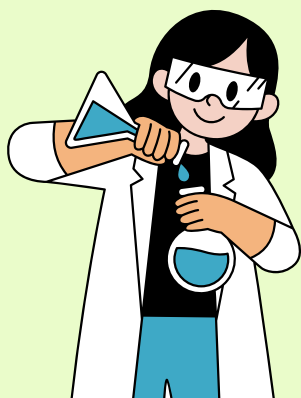
# AGENDA ACADÉMICA

## 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

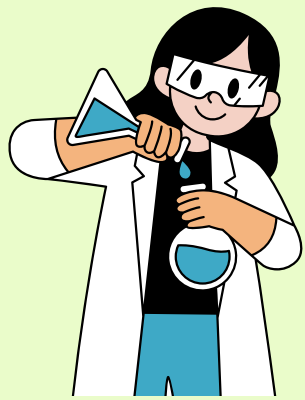
8:00 am - 10:00 am Presentación de poster

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  
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

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

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

Erika Sanchez

Ph. D Aldo Pardo

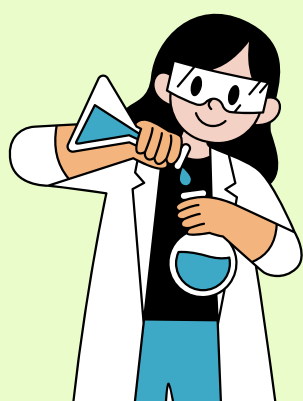
8:46 am - 9:10 am Ponencia presencial

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

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

Ph.D Luz Alba Caballero, Henry  
Morales





# 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

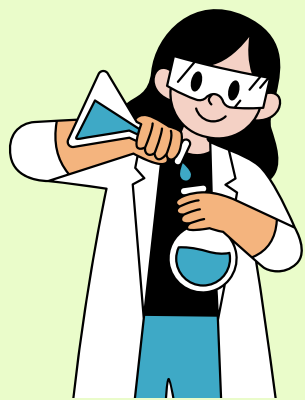
9:40 am - 9:50 am Ponencia  
presencial

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 TECNOLOGÍAS E INNOVACIONES

10:10 am - 10:20 am Ponencia  
presencial

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

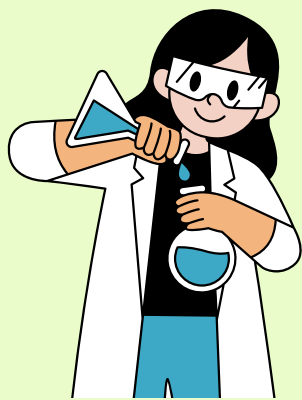
Karen Julieth Galvis Alvernia, Hellen  
Alejandra Pineda Castro. Erika  
Paola Soto Toloza

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 Garcia. Erika  
Paola Soto Toloza





# 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 cárnico (Cabano) con nitritos provenientes de la betarraga (Beta vulgaris) pretratada con ultrasonido.

Yiccel 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.

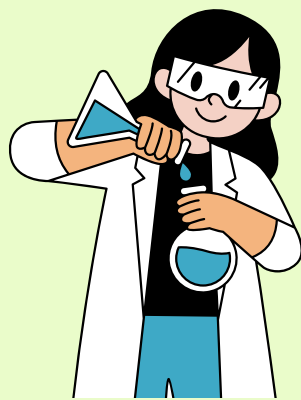
Sara Gonzalez

**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 Céspedes





# 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 cárnico (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 cárnico (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

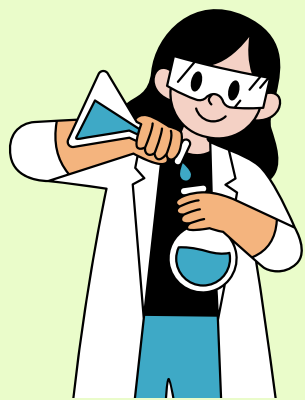
**12:30 m - 1:00 pm Premiaciones**

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

**1:00 pm - 1:10 pm Premiaciones**

Ph.D Víctor Manuel Gelvez Ordoñez,





# 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

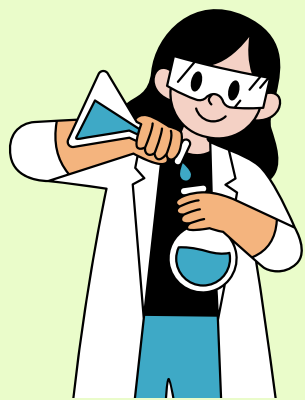
10:40 am - 10:50 am Ponencia  
presencial

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 monte dentro de Arauca, Colombia.

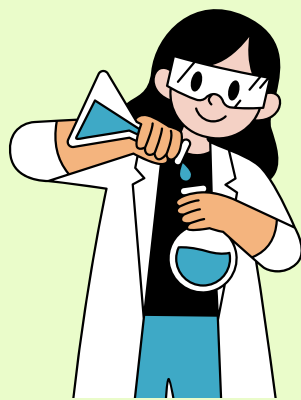
Diana Karina Ramon Tarazona, Lida Yaneth Maldonado Mateus.

**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





# 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 Rodriguez. 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, Lisette Dayana Lopez Corredor