



ACTO INAUGURAL	
AUDITORIO YOSIMAR CALVO	
7:00 - 8:00	Registro de asistentes
8:00 - 8:06	Himno nacional/ Himno de la Universidad de Pamplona
8:06 - 8:11	Palabras del Rector, decano
8:11 - 8:16	Palabras de uno de los organizadores del evento
	Conferencias centrales
8:20 - 8:40	One Health (Yenny Gutiérrez). ANNAR
8:40- 9:20	FORO DE APERTURA (INVITADOS ESPECIALES)

AUDITORIO YOSIMAR CALVO				
AGENDA ACADÉMICA				
HORA	TÍTULO	PONENTE	MODALIDAD	CATEGORÍA
SALUD HUMANA				
9:20 - 9:35	Proteinas alternativas en la producción de alimentos	Ph.D. Gabriela Gallardo Ph.D. Adriana Pazos	Virtual	Invitadas Especiales
9:40 - 9:55				
LINEA TEMÁTICA: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD NUTRICIONAL				
9:55 - 10:25	Retos y oportunidades de la industria de alimentos y bebidas en el marco de la resolución 1407:2022".	Dra Jeny Carolina Mora	virtual	Invitado especial
10:25 - 10:55	Tecnologías de innovación que impactan en la microbiología de hoy.	Dra. Jeimy Rojas	virtual	Invitado especial
LINEA TEMÁTICA: NUTRICIÓN Y ALIMENTOS FUNCIONALES				
10:55 - 11:10	Efecto del proceso de microencapsulación mediante coacervación sobre la capacidad antioxidante de los extractos oleosos de mora (rubus glaucus) y piña (ananas comosus)	George Harold Hernandez Patiño	Presencial	Proyecto en ejecución

11:10 11:25	Implementación de un fermentador de cacao automatizado e innovador en las comunidades rurales de Media Luna corregimiento de San Diego, Cesar	José David Padilla Amaya	Virtual	Proyecto en ejecución
11:25 - 11:40	Efecto del poder estabilizante del mucilago de cacao en la elaboración de un producto de confitería tipo gomita	Marianlli Juliana Tarazona Alviares	Presencial	Proyecto finalizado
11:40 - 11:55	Formulación de un ingrediente para su inclusión en matrices alimentarias usando microencapsulación con alginato de calcio y nano emulsiones	Judith Elena Camacho Kurmen	Virtual	Proyecto en ejecución
11:55 12:10	Efectos de un programa de preacondicionamiento de la fuerza excéntrica combinado con suplementación con cúrcuma en mujeres con diagnóstico de fibromialgia.	Andrés Felipe Villarreal Cogollo	virtual	
12:10 12:20	Influencia de la harina de cáscara de papapastusa (<i>Solanum tuberosum</i>) sobre las características fisicoquímicas y tecnofuncionales de una pasta alimenticia tallarin	Maria Nathalia Gómez Sandoval	Presencial	Propuesta de proyecto
12:20 12:30	Efecto gelificante del mucílago de café como sustituto de pectina en una pasta de fruta	Fernando Robles Betancour	Presencia	Proyecto en ejecución
ALMUERZO LIBRE/ VISITA A LA FAB				

LÍNEA TEMÁTICA: INNOVACIÓN EN PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA LA SALUD.

14:00 14:15	Efecto antioxidante de los polifenoles presentes en la cascarilla de (coffea arabica) en aceites de frituras oxidados	Nelson Alfonso Vega Contreras	Presencial	Proyecto finalizado
14:15 14:25	Inteligencia Artificial en la Industria Alimentaria: Tendencias en Calidad, Seguridad y Sostenibilidad hacia 2030	Lida Yaneth Maldonado	Presencial	Proyecto
14:25 14:40	Reconocimiento de características sensoriales y el potencial de transformación del cacao producido en la zona rural del área metropolitana de cúcuta	Liana Carolina Ovalles Pabon	Presencial	Proyecto en ejecución
14:40 14:50	Impacto del proyecto con metodología de investigación acción participativa en la elaboración de productos derivados de la apicultura de Norte de Santander	Adriana Contreras	Presencial	Proyecto finalizado
14:50 15:00	Efecto del mucílago de café sobre una pasta alimenticia	Diana Katherine Avendaño Gómez	Presencial	Proyecto
15:15 15:30	Elaboración de una crema de quinua con cáscara de cacao como alternativa de aprovechamiento.	Sandra Paola Roa Cufiño	Virtual	Proyecto en ejecución

15:30 15:45	Desarrollo de un procedimiento para la extracción de astaxantina a partir de la microalga Haematococcus pluvialis cultivada en los medios BBM y RM.	Ana Graciela Lancheros Díaz	Presencial	Proyecto en ejecución
15:45 16:00	Microbioma/Posbióticos: Tendencia en la aplicación en la aplicación en diferentes matrices alimentarias	Olga Lucia Ortiz DM	Virtual	Invitado especial
16:00 16:15				
LÍNEA TEMÁTICA: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD NUTRICIONAL				
16:15 16:30	Elaboración y Comercialización de Cabano Picante en la institución educativa Camilo Daza para el programa Sena Men, en el municipio de San José de Cúcuta, N. de S.	Daira Fernanda Monsalve Montero	Presencial	proyecto en ejecución
16:45 17:00	Elaboración y Comercialización de Queso Aliñado probiótico, en la institución educativa Camilo Daza para el programa Sena Men, en el municipio de San José de Cúcuta, N. de S.	Michael David Mena Sánchez	Presencial	proyecto en ejecución
17:05 17:15	Estabilidad de espumas bajo diferentes condiciones	Paula Andrea Diaz Vigoya	Presencial	proyecto finalizado
17:15 17:30	Propiedades de empastamiento y capacidad antioxidante de harinas de cáscara de ñame morado (<i>Dioscorea trifida</i>) obtenidas por diferentes métodos de secado.	Rayding Daniel Julio Narvaez	Presencial	proyecto en ejecución
17:30 17:45	Implementación efectiva de buenas prácticas para la inocuidad de productos lácteos en tamalameque, cesar	Jacqueline Chavez Galvis	Presencial	Proyecto finalizado
17:45	Evaluación nutricional y productiva de la batata	Ramón Yesid Reyes	Presencial	Revisión

18:00	(<i>ipomoea batata</i>) en alimentación porcina	Cañizares		
-------	---	-----------	--	--

DÍA 2				
AUDITORIO YOSIMAR CALVO				
AGENDA ACADÉMICA				
HORA	TÍTULO	PONENTE	MODALIDAD	CATEGORÍA
SALUD ANIMAL				
LINEA TEMÁTICA: NUTRICIÓN ANIMAL Y CALIDAD DEL ALIMENTO				
8.00 - 8:15	Nutrición suplementaria en <i>Apis mellifera</i> y sus implicaciones en la calidad de la miel	PhD. Leonardo Avendaño Vasquez	Presencial	Proyecto terminado
8:15 8:30				
8:30 8:45	Potencial de la familia <i>Amaranthaceae</i> como PANCs y fuente de metabolitos bioactivos: un enfoque <i>One Health</i> basado en la sostenibilidad	Ph.D. Dayanna Isabel Araque Gelves	Presencial	Proyecto terminado
8:45 9:00				
9.00 9:15	La ciencia por detrás de la calidad de la carne bovina: abordaje nutricional	Diana Carolina Cediel Devia	Presencial	Proyecto en ejecución

9:15 9:30				
9:30 - 9:45	Evaluación comparativa de la captura de carbono en sistemas agropecuarios de cuatro municipios del Putumayo	Dixon Fabian Flores Delgado	Presencial	Proyecto finalizado
9:45 - 10:00	Bienestar animal: la base de la ganadería sostenible, de doble propósito en las asociaciones, de la Sub-región Sur Occidental y Sub-región Sur Oriental, en el Departamento Norte de Santander	Rosa Aleida Gomez Barrientos Melissa Casadiegos Muñoz	Presencial	Proyecto finalizado
LÍNEA TEMÁTICA: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TRAZABILIDAD EN LA PRODUCCIÓN ANIMAL.				
10:00 10:15	Nitroderivados de origen natural con potencial farmacológico en enfermedades cardiovasculares	Ph.D. Yeimer Santiago Arévalo	Presencial	Proyecto terminado
10:15 10:30				
10:30 10:45	Tendencias y Desafíos en Nutrición de Fauna Silvestre.	Ph-D. Camilo Ernesto Guerrero Alvarado.	Presencial	Proyecto terminado
10:45 11:00				
11:00 11:15	Parámetros hematológicos y bioquímicos en equinos: Influencia de la raza, edad, sexo, actividad física y patologías. Una revisión.	Itidaly Cristina Sanna Guerrero	Presencial	Proyecto en ejecución
MEDIO AMBIENTE				
LÍNEA TEMÁTICA: SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES				

11:15 11:30	Aspectos epidemiológicos de la cercosporiosis del cultivo de la acelga en el huerto de la Escuela Normal Superior de Pamplona.	Briyit Fernanda Villamizar Calderón	Virtual	Proyecto finalizado
11:30 - 11:45	Efecto de formulados de aceites esenciales de eucalipto para el control de babosas en condiciones de campo en fresa	Leónides Castellanos González	Virtual	Invitado especial
11:45 - 12:00	Viabilidad técnico económica del granado (<i>Punica granatum</i>) en el municipio del Cerrito, Santander: Estudio de extensión rural	Neyza Marlene Guerrero Rozo	Virtual	Proyecto en curso
12:00 - 12:15	De las manos a la mente: saberes ancestrales y habilidades de afrontamiento en mujeres tejedoras de Pamplonita	Maria Fernanda Camaro Suarez	Virtual	Proyecto en curso
12:15 12:30	Diversidad microbiológica del agua en la cuenca del Río Pamplonita en el trayecto Pamplona a Cúcuta	Nataly Maria Paez Quintero	Presencial	Proyecto en curso
12:30- 12:45	Evaluación del potencial <i>in vitro</i> de una cepa fúngica brasileña para el biocontrol de <i>S.sclerotiorum</i>	Darcy Daimar Toloza Jiménez	Presencial	Proyecto en ejecución
12:45 13:00	Análisis agroecológico de la biodiversidad forestal en el municipio de San José de Pare	Dixon Fabian Flórez Delgado	Virtual	Proyecto finalizado
ALMUERZO LIBRE				
VISTA LA FAB Y POSTERS				

DÍA 1

AUDITORIO 1

9:20
12:00

Poster

Almuerzo libre/ visita FAB

14:00
14:45

Nutraceuticos: más y mejor vida para las mascotas

Román David Castañeda
Serrano. Ph.D.

Virtual

Invitado
especial

14:45
15:30

Manejo nutrional del paciente con afecciones cardiacas

Paula Estepa. Ph.D.

Virtual

Invitado
especial

15:30
15:40

Receso

15:40
16:15

Manejo nutricional del paciente con afecciones gastrointestinales

Paula Estepa. Ph.D.

Virtual

Invitado
especial

16:15
17:00

Manejo nutricional del paciente con afecciones neurologicas

Fernando Tovar

Virtual

Invitado
especial

DÍA 2

AUDITORIO 1

BIOPROSPECCIÓN

8:00 8:15	Explorando los efectos del trans-3-metoxi-beta-nitrostireno en modelo murino de hipertensión pulmonar arterial inducido por monocrotalina	Yeimer Santiago Guevara. PhD	Presencial	Proyecto finalizado
8:15 8:30				
8:30 8:45	Innovación alimentaria con raíces del Caribe: galletas a base de harina de ñame espinoso acetilada	Clemente Granados Victor Manuel Gelvez O Glicerio León Mendez	Presencial	Proyecto Finalizado
8:45 9:00				
9:00 9:15	Caracterización ecofisiológica de cepas silvestres de levaduras para la mejora de la producción artesanal de cervezas en Pamplona, Norte de Santander	Andrés Sánchez Galeano	Presencial	Proyecto en ejecución
9:15 9:30	Detección de Fusarium spp. y cuantificación de fumonisinas en diferentes eslabones de la cadena productiva del arroz (<i>oryza sativa</i>) en municipios del Norte de Santander.	Criss Fernando Salazar Téllez	Presencial	Proyecto finalizado
9:30 9:45	Evaluación de la reducción de cadmio en granos de cacao mediante la aplicación en el cultivo de biocarbon obtenido de la biomasa residual del fruto	Diana Karina Ramon Tarazona	Presencial	Proyecto en ejecución
9:45 10:00	Diseño de un plan de intervención de voluntariado universitario y extensión rural en el contexto colombiano	Sonia Ibama González Parra	Virtual	Proyecto finalizado
10:15 10:30	Identificación de bacterias presentes en alimentos de venta pública en sitios aledaños a la corporación universitaria del meta	Adriana Lucía Pérez Álvarez	Virtual	Proyecto en ejecución

ACTO DE CIERRE

AUDITORIO YOSIMAR CALVO

14:00 14:20	CONFERENCIA DE GRADUADOS
14:20 15:00	ENCUENTRO DE GRADUADOS (FORO)
15:00 16:00	Revolucionando la investigación con PCR Digital: Tecnología y Aplicaciones. Conferencista: Ángela Giselle Vargas Varela. Modalidad: Presencial
16:00 16:45	CONFERENCIA MAGISTRAL (Ing. Jaime Orjuela).
16:45 17:30	Premiaciones- Recocimientos
17:30	Palabras de cierre del evento
19:00	Encuentro social de graduados (Lugar: Club Tenis)