



INVITA

FORTIFICATE

TEMA

**PRIMERA JORNADA DE
DIVULGACIÓN DE
PROYECTOS DE
INVESTIGACIÓN**

INNOVACIÓN

EMPAQUES

TECNOLOGÍA



INGENIERIA DE ALIMENTOS

**MAS ALLÁ DEL
PLAN DE
ESTUDIOS**

LUGAR:

Auditorio
Club del Comercio

y MUCHO MAS...

GRATIS



**MIÉRCOLES 17
JULIO 2024**



8:00 – 12:00

2:00 – 6:00

Te esperamos... No faltes.

DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS INVITA:



Primera jornada de divulgación de proyectos de investigación por estudiantes candidatos al título de Ingeniero de Alimentos

Invitan:

Comité curricular, comité de trabajo de grado, grupos de investigación (GINTAL, Bioingeniería alimentaria, INNOVA)

8:15 am – Apertura de la jornada

Palabras del Director del Departamento de Alimentos, Msc © Henry Morales Ocampo



AGENDA



NOMBRE DE LA INVESTIGACIÓN	HORA
1. CONTROL DE LA PUDRICIÓN SECA EN PAPA PARDA PASTUSA A PARTIR DE UN RECUBRIMIENTO ACTIVO A BASE DE PECTINA DE CASCARA DE MARACUYÁ Y ACEITES ESENCIALES	8:30 am
2. ESTABILIDAD TÉRMICA DEL ACEITE DE PALMA POR LA ADICIÓN DE EXTRACTO DE ROMERO (<i>Rosmarinas officinalis</i>) COMO AGENTE ANTIOXIDANTE.	9:00 am
3. DESARROLLO DE UNA CERVEZA ARTESANAL TIPO STOUT ENRIQUECIDA CON CAFÉ Y CASCARILLA DE CACAO VARIEDAD TAME-4 COMO MEJORAMIENTO SENSORIAL Y APROVECHAMIENTO FUNCIONAL.	9:30 am
4. BIOPELÍCULA COMESTIBLE A BASE DE PECTINA DE LA CASCARA DE MARACUYÁ (<i>Passiflora edulis</i> var. <i>flavicarpa</i>) PARA SU USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	10:00 am
5. DETERMINACIÓN DE LA CINÉTICA EN LA OSMODESHIDRATACIÓN DE LA CUAJADA CON MIEL DE PANELA CON FINES DE OBTENER UN SNACK DULCE COMO ALTERNATIVA DE DIVERSIFICACIÓN DEL QUESO.	10:30 am
6. IDENTIFICACIÓN IN SILICO DE METABOLITOS RESPONSABLES DE LA ACTIVIDAD ANTIARTRÍTICA Y ANTIARTRÓSICA DE LA ORTIGA (<i>URTIGA DIOICA</i>)	11:00 am
7. DESARROLLO DE GALLETAS DULCES TIPO CORTE A PARTIR DE HARINA DE SEMILLA DE AGUACATE VARIEDAD CV. HASS (<i>Persea Americana</i> Mill)	11:30 am
8. SINERGIA ENTRE LA HARINA DE TRIGO Y BATATA SOBRE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y REOLÓGICAS DE UNA MASA CONGELADA PARA GALLETAS.	2:00 pm
9. USO DEL NABO (<i>Brassica rapa sub rapa</i>) CV. BLANCO EN LA ELABORACIÓN DE SNACK OSMODESHIDRATADO COMO ALTERNATIVA DE CONSUMO	2:30 pm
10. DESARROLLO DE UN ANÁLOGO CÁRNICO TIPO SALCHICHA MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE PROTEINAS DE SOYA Y HARINA DE GARBANZO	3:00 pm
11. SÍNTESIS Y CARACTERIZACIÓN DE CARBÓN ACTIVADO A PARTIR DE BAGAZO DE CAFÉ MEDIANTE PIRÓLISIS CONTROLADA PARA APLICACIONES ALIMENTARIAS.	3:30 pm

ANGGY PAOLA, CARDENAS RIVERA



DATOS DE LA INVESTIGACIÓN

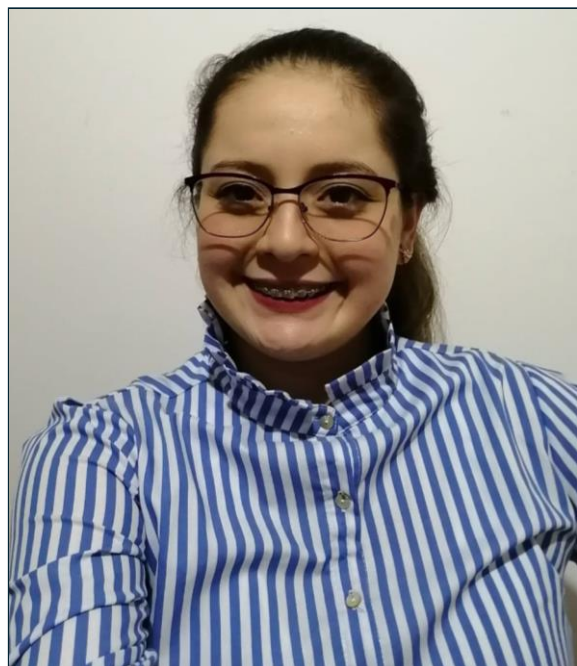
CONTROL DE LA PUDRICIÓN SECA EN PAPA PARDA PASTUSA A PARTIR DE UN RECUBRIMIENTO ACTIVO A BASE DE PECTINA DE CASCARA DE MARACUYÁ Y ACEITES ESENCIALES

Director (a): Yanine Yubisay Trujillo Navarro

Co-director (a): Diego Enrique Ochoa Flórez

Docentes evaluadores:

1. Daniel Salvador Duran Osorio
2. Maria Solano Silva



DEFENSA: 17 JULIO 2024

HORA: 8:30 am

LUGAR: AUDITORIO CLUB DE COMERCIO.

[PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN I – INGENIERÍA DE ALIMENTOS – 2024-1.](#)

YENNCY, CARRILLO, PINEDA



DATOS DE LA INVESTIGACIÓN

ESTABILIDAD TÉRMICA DEL ACEITE DE PALMA POR LA ADICIÓN DE EXTRACTO DE ROMERO (*Rosmarinas officinalis*) COMO AGENTE ANTIOXIDANTE.

Director (a): Diego Enrique Ochoa Flórez

Co-director (a): Daniel Salvador Duran Osorio

Docentes evaluadores:

1. Javier Orlando Delgado
2. Maria Solano Silva



DEFENSA: 17 JULIO 2024

HORA: 9:00 am

LUGAR: AUDITORIO CLUB DE COMERCIO.

[PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN I – INGENIERÍA DE ALIMENTOS – 2024-1.](#)

LIDA MARCELA RODRIGUEZ CAMUAN



DATOS DE LA INVESTIGACIÓN

DESARROLLO DE UNA CERVEZA ARTESANAL TIPO STOUT ENRIQUECIDA CON CAFÉ Y CASCARILLA DE CACAO VARIEDAD TAME-4 COMO MEJORAMIENTO SENSORIAL Y APROVECHAMIENTO FUNCIONAL.

Director (a): María Zoithza Solano Silva

Co-director (a):

Docentes evaluadores:

1. Daniel Salvador Duran
2. Lida Maldonado Mateus



DEFENSA: 17 JULIO 2024

HORA: 9:30 am

LUGAR: AUDITORIO CLUB DE COMERCIO.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN I – INGENIERÍA DE ALIMENTOS – 2024-1.

DANIA YISHEL CORONEL ROJAS



DATOS DE LA INVESTIGACIÓN

BIOPELÍCULA COMESTIBLE A BASE DE PECTINA DE LA CASCARA DE MARACUYÁ (*Passiflora edulis var. flavicarpa*) PARA SU USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Director (a): Yanine Yubisay Trujillo Navarro

Co-director (a): Diego Enrique Ochoa Flórez

Docentes evaluadores:

1. Lida Maldonado Mateus
2. Rosalba Milena Peña



DEFENSA: 17 JULIO 2024

HORA: 10:00 am

LUGAR: AUDITORIO CLUB DE COMERCIO.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN I – INGENIERÍA DE ALIMENTOS – 2024-1.

LEIDY SOLANO VARELA



DATOS DE LA INVESTIGACIÓN

Determinación de la Cinética en la osmodeshidratación de la cuajada con miel de panela con fines de obtener un snack dulce como alternativa de diversificación del queso.

Director (a): Daniel Salvador Duran Osorio

Co-director (a): Yanine Trujillo Navarro

Docentes evaluadores:

1. Oscar Fiallo Soto
2. Javier Orlando Delgado



DEFENSA: 17 JULIO 2024

HORA: 10:30 am

LUGAR: AUDITORIO CLUB DE COMERCIO.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN I – INGENIERÍA DE ALIMENTOS – 2024-1.

RAY THEYLOR RODRÍGUEZ ACUÑA



DATOS DE LA INVESTIGACIÓN

IDENTIFICACIÓN *IN SILICO* DE METABOLITOS RESPONSABLES DE LA ACTIVIDAD ANTIARTRÍTICA Y ANTIARTRÓSICA DE LA ORTIGA (*URTIGA DIOICA*)

Director (a): Luz Alba Caballero Pérez

Co-director (a): Elkin Eduardo Sanabria Chanaga

Docentes evaluadores:

1. Javier Orlando Delgado
2. Ana Jimena Meneses



DEFENSA: 17 JULIO 2024

HORA: 11:00 am

LUGAR: AUDITORIO CLUB DE COMERCIO.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN I – INGENIERÍA DE ALIMENTOS – 2024-1.

DECCY ALEJANDRA CASTELLANOS RICO



DATOS DE LA INVESTIGACIÓN

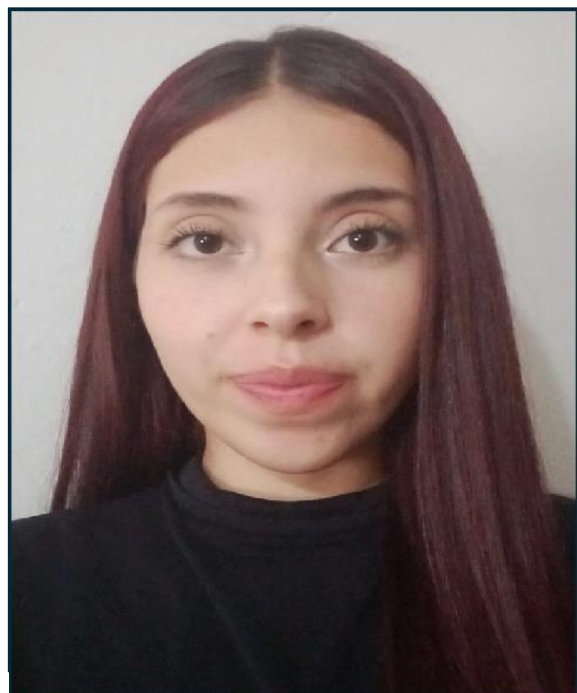
**DESARROLLO DE GALLETAS DULCES
TIPO CORTE A PARTIR DE HARINA DE
SEMILLA DE AGUACATE VARIEDAD CV.
HASS
(Persea Americana Mill)**

Director (a): Mariella Hernandez Ordoñez

Co-director (a):

Docentes evaluadores:

1. Belen Fuentes Conde
2. Ana Jimena Meneses



DEFENSA: 17 JULIO 2024

HORA: 11:30 am

LUGAR: AUDITORIO CLUB
DE COMERCIO.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN I – INGENIERÍA DE ALIMENTOS – 2024-1.

Jesus Guillermo Cubillos Diazgranados



DATOS DE LA INVESTIGACIÓN

**SINERGIA ENTRE LA HARINA DE TRIGO
Y BATATA SOBRE LAS PROPIEDADES
FISICOQUÍMICAS Y REOLÓGICAS DE
UNA MASA CONGELADA PARA
GALLETAS.**

Director (a): Diego Enrique Ochoa Flórez.

Co-director (a): María Solano Silva.

Docentes evaluadores:

1. Daniel Salvador Duran
2. Mariela Hernández Ordoñez



DEFENSA: 17 JULIO 2024

HORA: 2:00 pm

LUGAR: AUDITORIO CLUB
DE COMERCIO.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN I – INGENIERÍA DE ALIMENTOS – 2024-1.

GINA SOFIA NOMESQUE MARTINEZ



DEFENSA: 17 JULIO 2024
HORA: 2:30 pm
LUGAR: AUDITORIO CLUB DE COMERCIO.

DATOS DE LA INVESTIGACIÓN

USO DEL NABO (*Brassica rapa sub rapa*) CV. BLANCO EN LA ELABORACIÓN DE SNACK OSMODESHIDRATADO COMO ALTERNATIVA DE CONSUMO

Director (a): Yanine Trujillo Navarro
Co-director (a): Daniel Duran Osorio

Docentes evaluadores

1. Oscar Fiallo Soto
2. Belén Fuentes Conde

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN I – INGENIERÍA DE ALIMENTOS – 2024-1.

YULI ALEXANDRA SIABATO ORTIZ



DEFENSA: 17 JULIO 2024
HORA: 3:00 pm
LUGAR: AUDITORIO CLUB DE COMERCIO.

DATOS DE LA INVESTIGACIÓN

DESARROLLO DE UN ANÁLOGO CÁRNICO TIPO SALCHICHA MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE PROTEINAS DE SOYA Y HAIRNA DE GARBANZO

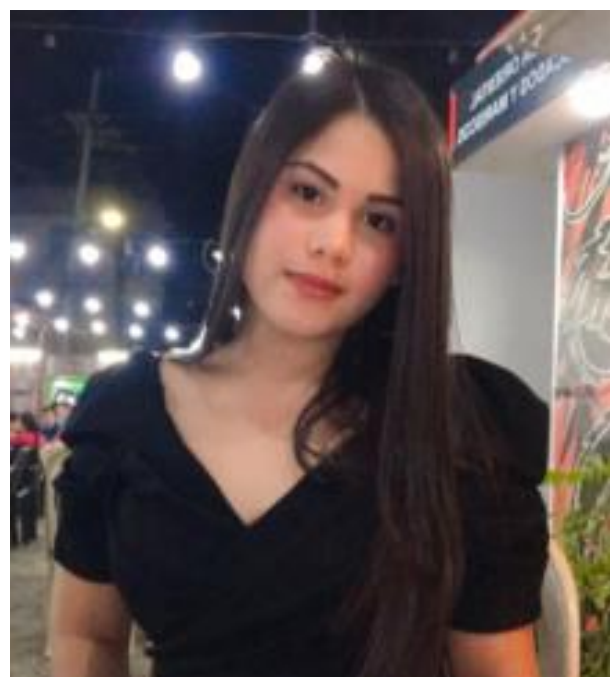
Director (a): Javier Orlando Delgado

Docentes evaluadores:

1. Yanine Trujillo Navarro
2. Diego Enrique Ochoa Florez

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN I – INGENIERÍA DE ALIMENTOS – 2024-1.

ROCÍO DEL MAR SABINO ARREDONDO



DEFENSA: 17 JULIO 2024
HORA: 3:30 pm
LUGAR: AUDITORIO CLUB
DE COMERCIO.

DATOS DE LA INVESTIGACIÓN

**SÍNTESIS Y CARACTERIZACIÓN DE CARBÓN
ACTIVADO A PARTIR DE BAGAZO DE CAFÉ
MEDIANTE PIRÓLISIS CONTROLADA PARA
APLICACIONES ALIMENTARIAS.**

Director (a): Javier Orlando Delgado
Co-director (a): Diego Enrique Ochoa

Docentes evaluadores:
1. Daniel Salvador Duran
2. Rosalba Milena Peña

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN I – INGENIERÍA DE ALIMENTOS – 2024-1.



INGENIERÍA DE ALIMENTOS

**DANDO RESPUESTA A LAS
TENDENCIAS ACTUALES DEL
SECTOR AGROALIMENTARIO**