



INVITA

**FORTIFICATE**

**TEMA**

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

**INNOVACIÓN**

**EMPAQUES**

**TECNOLOGÍA**



**INGENIERIA DE ALIMENTOS**

**MAS ALLÁ DEL  
PLAN DE  
ESTUDIOS**

**LUGAR:**

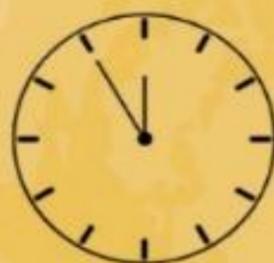
Auditorio  
Club del Comercio

**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	<b>8:30 am</b>
2. ESTABILIDAD TÉRMICA DEL ACEITE DE PALMA POR LA ADICIÓN DE EXTRACTO DE ROMERO ( <i>Rosmarinas officinalis</i> ) COMO AGENTE ANTIOXIDANTE.	<b>9:00 am</b>
3. DESARROLLO DE UNA CERVEZA ARTESANAL TIPO STOUT ENRIQUECIDA CON CAFÉ Y CASCARILLA DE CACAO VARIEDAD TAME-4 COMO MEJORAMIENTO SENSORIAL Y APROVECHAMIENTO FUNCIONAL.	<b>9:30 am</b>
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	<b>10:00 am</b>
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.	<b>10:30 am</b>
6. IDENTIFICACIÓN IN SILICO DE METABOLITOS RESPONSABLES DE LA ACTIVIDAD ANTIARTRÍTICA Y ANTIARTRÓSICA DE LA ORTIGA ( <i>URTIGA DIOICA</i> )	<b>11:00 am</b>
7. DESARROLLO DE GALLETAS DULCES TIPO CORTE A PARTIR DE HARINA DE SEMILLA DE AGUACATE VARIEDAD CV. HASS ( <i>Persea Americana</i> Mill)	<b>11:30 am</b>
8. SINERGIA ENTRE LA HARINA DE TRIGO Y BATATA SOBRE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y REOLÓGICAS DE UNA MASA CONGELADA PARA GALLETAS.	<b>2:00 pm</b>
9. USO DEL NABO ( <i>Brassica rapa sub rapa</i> ) CV. BLANCO EN LA ELABORACIÓN DE SNACK OSMODESHIDRATADO COMO ALTERNATIVA DE CONSUMO	<b>2:30 pm</b>
10. DESARROLLO DE UN ANÁLOGO CÁRNICO TIPO SALCHICHA MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE PROTEINAS DE SOYA Y HARINA DE GARBANZO	<b>3:00 pm</b>
11. SÍNTESIS Y CARACTERIZACIÓN DE CARBÓN ACTIVADO A PARTIR DE BAGAZO DE CAFÉ MEDIANTE PIRÓLISIS CONTROLADA PARA APLICACIONES ALIMENTARIAS.	<b>3:30 pm</b>

# ANGGY PAOLA, CARDENAS RIVERA



## DATOS DE LA INVESTIGACIÓN

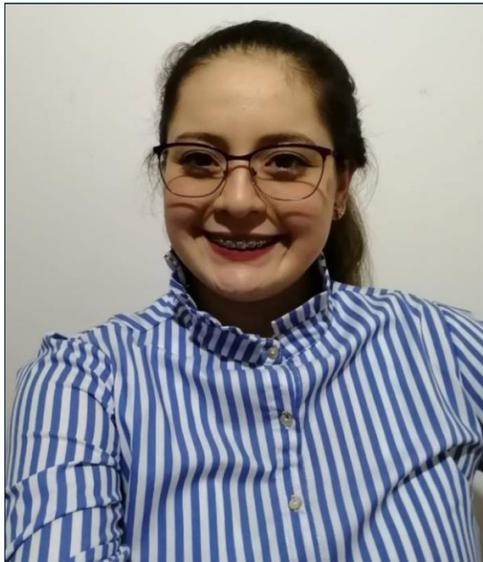
### **CONTROL DE LA PUDRICIÓN SECA EN PAPA PARDA PASTUSA A PARTIR DE UN RECUBRIMIENTO ACTIVO A BASE DE PECTINA DE CASCARA DE MARACUYÁ Y ACEITES ESENCIALES**

**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

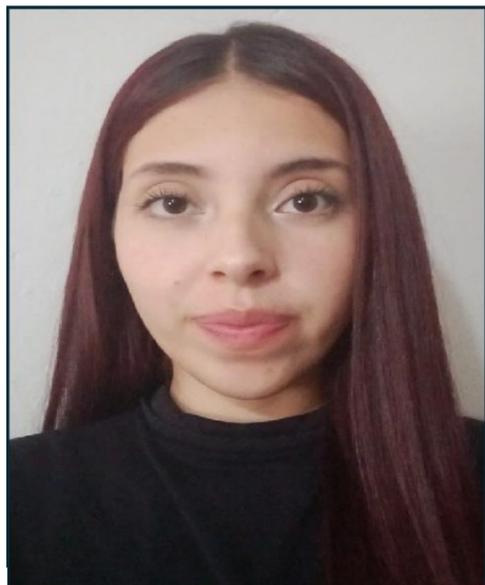
**DESARROLLO DE GALLETAS DULCES  
TIPO CORTE A PARTIR DE HARINA DE  
SEMILLA DE AGUACATE VARIEDAD CV.  
HASS  
(Persea Americana Mill)**

**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**

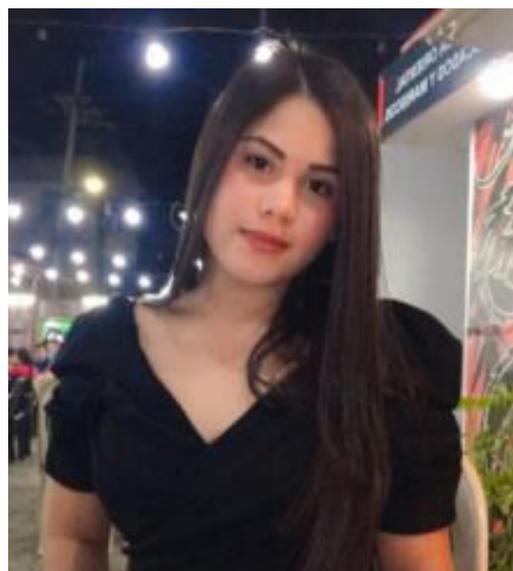
**Director (a):** Javier Orlando Delgado

**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**