ACTO INAUGURAL				
AUDITORIO ZL 103				
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 coordinador de programa (Villa del Rosario)**			
8:11 - 8:16	**Palabras de uno de los organizadores del evento.**			
Conferencias				
AUDITORIO ZL 103				
AGENDA ACADÉMICA				
HORA	**TÍTULO**	**PONENTE**	**MODALIDAD**	**CATEGORÍA**
Línea: Ciencia y tecnología				

8:20 - 8:35	DETERMINACIÓN DE LA ISOTERMA DE SORCIÓN DE AGUA EN HARINA DE CÁSCARA DE PIÑA (ANANAS COMOSUS L.)	JENIFER ALEXANDRA PRADA RIAÑO	Oral Virtual	Proyecto finalizado
8:35 - 9:50	INFLUENCIA DE LA PREFITURA SOBRE LA DIFUSIVIDAD Y CONTENIDO DE HUMEDAD DEL YACÓN (SMALLANTHUS SONCHIFOLIUS)	ESTEFANI YULIETH NÚÑEZ, MARÍA JOSÉ AVENDAÑO MONTOYA, YULI ALEXANDRA SIABATO	Oral virtual	Propuesta de proyecto
9:50 - 10:05	EVALUACIÓN DEL POTENCIAL ANTIFÚNGICO DE NANOPARTÍCULAS DE PLATA OBTENIDAS A PARTIR DE EXTRACTOS VEGETALES REGIONALES PARA EL CONTROL DE MONILIOPHTHORA RORERI DEL CACAO	CAROLINA PABÓN MORA	Oral Virtual	Proyecto finalizado
10:05 10:20	EFECTO DE LA CONCENTRACIÓN INICIAL DE AZÚCAR SOBRE LOS CAMBIOS DE PH, °BRIX Y ACIDEZ TITULABLE DURANTE LA FERMENTACIÓN DE CAFÉ PARA LA OBTENCIÓN DE VINAGRE.	SOFÍA TARAZONA, MARCELA GARCÍA, MAIER BERBESÍ, DAYANA LÓPEZ	Oral Virtual	Proyecto en ejecución
10:20 10:35	EVALUACIÓN FISICOQUÍMICA DE CÁSCARA DE CAFÉ DESHIDRATADA Y SUS EXTRACTOS PARA SU APROVECHAMIENTO EN BEBIDAS FUNCIONALES.	JULIO CÉSAR ACUÑA ARIZA	Oral virtual	Proyecto en ejecución
10:35- 10:50	COEFICIENTE DE DIFUSIÓN EFECTIVA Y PÉRDIDA DE HUMEDAD DURANTE EL PROCESO DE PREFRITURA DE REMOLACHA (BETA VULGARIS L)	OUYMAR CAMILO CÁCERES SANABRIA	Oral Virtual	Proyecto

10:50 11:05	USO DE BIOCARBÓN PARA LA ABSORCIÓN DE ETILENO EN POSTCOSECHA DE PLÁTANO HARTÓN	JAIDER STIVEN BOHORQUEZ SANDOVAL	Oral virtual	Revision bibliografica
10:50 12:00	**EXPOSICIÓN DE PÓSTER** **EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS**			
12:00 14:00	**ALMUERZO LIBRE / DEGUSTACIONES / EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS**			

AUDITORIO JOSSIMAR CALVO				
	Himno nacional/ Himno de la Universidad de Pamplona			
2:00 2.20	**PROSPECTIVA DE LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**			
Desarrollo de productos y procesos				
2:30 2:40	EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LA SUSTITUCIÓN PARCIAL DE HARINA DE TRIGO POR HARINA DE MUCÍLAGO DE CAFÉ (*COFFEA ARABICA*) SOBRE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE UNA GALLETA DE MANTEQUILLA.	DERLY NATALIA ORTIZ SÁNCHEZ	Oral presencial	Proyecto finalizado

2:40 2:50	DESARROLLO DE UN EMPAQUE BIOACTIVO INTELIGENTE A BASE DE ANTOCIANINAS COMO INDICADOR DE FRESCURA EN LA CARNE	SOFÍA TARAZONA TATIANA VERGEL	Oral presencial	Propuesta
Innovación de productos y procesos				
2:50 3:00	DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA Y SENSORIAL DE UNA BEBIDA FERMENTADA TIPO KOMBUCHA FORMULADA CON JUGO DE COROZO (*BACTRIS GUINEENSIS*)	INGRITH TATIANA VERGEL Y DANIELA RAMO MAESTRE	Oral presencial	Proyecto finalizado
3:00 3:10	EFECTO DE LA SUSTITUCIÓN PARCIAL DE MARGARINA INDUSTRIAL POR ACEITE DE COCO (Cocos nucifera) SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE UNA GALLETA TIPO COOKIE AMERICANA ELABORADA CON HARINA DE TRIGO Y QUINUA	DAYANNA MENESES Y JOSÉ GALAVÍS	Oral presencial	Proyecto finalizado
3:10 3:20	EXTRACCIÓN, CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE PECTINA DE CÁSCARA DE MARACUYÁ (PASSIFLORA EDULIS) COMO RECUBRIMIENTO COMESTIBLE APLICADO A MANGO (*MANGIFERA INDICA* L.)	LAURA BRIGITTE RINCÓN ROJAS	Oral presencial	Proyecto finalizado
Ciencia y tecnología				
3:20- 3.30	EXTRACCIÓN DE PECTINA DE CÁSCARA DE GUAYABA (*PSIDIUM GUAJAVA*) Y SU APLICACIÓN COMO RECUBRIMIENTO COMESTIBLE EN BANANO	DAYANNA MENESES	Oral presencial	Proyecto finalizado

3:30- 3:40	EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LA SUSTITUCIÓN PARCIAL DE HARINA DE TRIGO POR HARINA DE CÁSCARA DE PAPA (*SOLANUM TUBEROSUM* L.) SOBRE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE UNA GALLETA TIPO MARÍA	ANGIE MONTAÑEZ, MICHELL NINOSKA, DARLEY RAMÍREZ	Oral presencial	Proyecto finalizado

3:40 3:50	DESARROLLO DE UN INGREDIENTE CON CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES A PARTIR DE LA FLOR DE JAMAICA (*HIBISCUS SABDARIFFA* L.) PARA USO EN PRODUCTOS CÁRNICOS	YENLY KRISLEY CÁCERES, DARLEY ENRIQUE RAMÍREZ VÍCTOR MANUEL GELVEZ	Oral presencial	Proyecto en ejecución
3:50 4:00	ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO DE PANIFICACIÓN (*BAGEL*) SIN AZÚCAR CON ADICIÓN DE SEMILLAS	CASTRO GONZALES SAYRI CATALINA MUÑOZ REAY NASLY DAYANA VEGA ANGARITA VALERY JINETH BRAN VERGEL YURLEY SELENNA MORENO BRISEÑO CARLEIDIS FABIOLA	Oral presencial	Proyecto terminado
4:00 4:10	ELABORACIÓN DE CHIPS DE LENTEJAS CON ADICIONADOS DE FRUTOS ROJOS (*BIOCRUNCH*)	CÁRDENAS PACHECO HEISY YARIBETH SERRANO OVALLOS KAREN YULIETH MENESES FUENTES ISABEL KARIME	Oral presencial	Proyecto terminado

		ACEVEDO PABON MARIANY GISELLE MONSALVE MONTERO DAÍRA FERNANDA		
4.10 4:20	ELABORACIÓN DEL SNACK “CHOCONUBES” A BASE DE TRIGO, CACAO Y GELATINA CON DOBLE TEXTURA	LISBETH GERARDYM FUENTES ANGARITA LAURYS ELIANA CONTRERAS PINTO MILCE NIKOLL CONTRERAS ALVARADO KAROL NIKOLL MORENO LÓPEZ	Oral	Proyecto terminado
4:20 4:30	BARRA ALIMENTARIA FUNCIONAL "MANI-VITTA"	ASHLY VALERIA PACHECO TORRES KEVIN ANDRÉS VELANDIA RANGEL ASTRITH YULIANA PALACIOS LAVADO JUAN DAVID MUÑOZ MERCADO	Oral presencial	Proyecto terminado
4:30 4:40	ESTABILIZACIÓN TÉRMICA MEDIANTE HORNEADO Y REFRIGERACIÓN, Y USO DE ANTIOXIDANTES NATURALES COMO HERRAMIENTAS DE CONSERVACIÓN EN EL DESARROLLO DE UNA BARRA NUTRICIONAL FUNCIONAL (*FRUTI CRUNCH*).	JOHANNYS MAYRIN ARIZA PÉREZ DANNA GABRIELA PÉREZ CASTRO KRISTHIAN ESTEBAN PARADA YÁÑEZ KEINER HERNÁNDEZ RINCÓN	Oral presencial	Proyecto en ejecución

4:40 4:50	EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LA SUSTITUCIÓN PARCIAL DE LA HARINA DE TRIGO POR HARINA DE AVENA Y REMOLACHA SOBRE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE UN BROWNIE	MARCELA GARCÍA, JULIANA CARDONA	Oral presencial	Proyecto finalizado
4:50 4:50	ELABORACIÓN DE LOMITOS DE TRUCHA CON TRANSGLUTAMINASA	ANGIE MONTAÑEZ Y DANIELA RAMOS	Oral presencial	Proyecto finalizado
5:00 5:10:	ELABORACIÓN DE UNA BARRA PROTEICA FUNCIONAL A PARTIR DE COLÁGENO HIDROLIZADO OBTENIDO DE LOS SUBPRODUCTOS DEL POLLO	HEIDY VILLAMIZAR / VALENTINA NIÑO	Oral presencia	Proyecto finalizado
5:10 5:20	Evaluación fisicoquímica y sensorial de una salsa tipo chutney tropical a base de pitahaya amarilla, maracuyá, ají picante y romero.	Divany steesy gelvez mora	Oral presencial	Propuesta finalizado
5:20 5:30	Efecto de la concentración de ají rojo picante sobre las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de una salsa chutney de pitahaya amarilla, maracuyá y romero	David Torres, Steesy Gelvez, Eliana urbina	Oral presencial	Proyecto finalizado

Relación de póster

1	ANTIOXIDANTES, POLIFENOLES Y ADAPTÓGENOS COMO COMPUESTOS BIOACTIVOS EN ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRICIÓN HUMANA	PEDRO LUIS GALVIS RAMIREZ	Póster	Revisión Bibliográfica
2	AVANCES EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO: UNA REVISIÓN DE TECNOLOGÍAS EMERGENTES Y TENDENCIAS DE MERCADO	ANGIE MAYERLY SEQUEDA RUBIO	Póster	Revisión Bibliográfica
3	ECOEFICIENCIA EN LA FERMENTACIÓN DE MATRICES VEGETALES: UN ANÁLISIS DE IMPACTO MICROBIOLÓGICO, NUTRICIONAL Y AMBIENTAL	ALMA NAHOMY IBÁÑEZ LOZANO	Póster	Revisión Bibliográfica
4	AVANCES EN EMPAQUES INTELIGENTES PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: SISTEMAS DE MONITOREO Y CONTROL DE CALIDAD EN TIEMPO REAL	ASTRID XIMENA RAVELO REY	Póster	Revisión Bibliográfica
5	DETERMINACIÓN DE LA ISOTERMA DE SORCIÓN DE AGUA ENCASCARILLA DE CAFÉ (COFFEA ARABICA)	KAREN ACOSTA, DANEIVIS ARIAS, EDWIN LEAL	Póster	Propuesta de proyecto

6	FERMENTACIÓN SIMBIÓTICA DEL KÉFIR: INFLUENCIA DEL SUSTRATO SOBRE LA CINÉTICA DEL PROCESO FERMENTATIVO	DANIELA ISABEL RAMO MAESTRE	Póster	Proyecto terminado
7	COEFICIENTE DE DIFUSIÓN EFECTIVA Y PÉRDIDA DE HUMEDAD DURANTE EL PROCESO DE PREFRITURA DE ZANAHORIA (DAUCUS CAROTA)	SEBASTIÁN AMARÍS RODRÍGUEZ	Póster	Proyecto finalizado
8	VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DEL CAFÉ COMO FUENTE DE COMPUESTOS BIOACTIVOS CON POTENCIAL APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	DERLY ORTIZ SANCHEZ	Póster	Revisión bibliográfica
9	IMPORTANCIA DE LAS PROTEÍNAS VEGETALES EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PROCESADOS CON ENFOQUE SOSTENIBLE	ANDREA AZUCENA CABEZA CASTILLO	Póster	Proyecto finalizado
10	COMPUESTOS BIOACTIVOS DEL CAFÉ Y SU POTENCIAL COMO ALIMENTO FUNCIONAL: REVISIÓN DE SUS MECANISMOS BIOLÓGICOS Y BENEFICIOS PARA LA SALUD HUMANA	KARINA MILENA ECHEVERRI RODRÍGUEZ	Póster	Revisión bibliográfica
11	VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DEL CAFÉ COMO FUENTE DE COMPUESTOS BIOACTIVOS CON POTENCIAL APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	STEFANNY VALENTINA OSORIO RAMÍREZ	Poster	Revisión Bibliográfica

12	VALORACIÓN DE SUBPRODUCTOS DEL CAFÉ COMO INGREDIENTES FUNCIONALES EN ALIMENTOS: REVISIÓN SOBRE COMPUESTOS BIOACTIVOS, BIOTRANSFORMACIÓN, MICROENCAPSULACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS	PAULA JULIETH JAIMES LIZCANO	Póster	Revisión Bibliográfica
13	INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES DE TOSTADO SOBRE LA COMPOSICION FISICOQUIMICA Y LA CALIDAD DEL CAFE	DARLY PABON	Póster	Revision Bibliografica