Agenda

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias

SoCIFALizar

15 de diciembre 2022

3 - 111 - Investigación y extensión

Apertura

8:00 AM — Apertura SoCIFALizar: La Facultad que soñamos
Decano Wber Ríos / Equipo administrativo

Algunas experiencias en investigación y apropiación social del conocimiento en la Facultad

(Acompaña: Victoria Eugenia Toro, Jefa de departamento de farmacia)

8:45 AM — Experiencias de apropiación social del conocimiento en entornos rurales: caficultores de Ituango
Prof. Cecilia Gallardo

9:15 AM — Semillero de Investigación en Ciencia Cosmética - SICCO
Prof. Juan Camilo Mejía Giraldo / María Alejandra Bautista Cruz

9:45 AM — Impacto biológico de extractos de café en líneas celulares de cáncer colorrectal
Prof. Isabel Cristina Henao Castañeda

10:15 AM — Evaluación del conocimiento adquirido sobre arañas de Colombia, en diferentes poblaciones etarias de la Fundación Casa de la Ciencia.
Prof. Dora María Benjumea Gutiérrez

10:45 AM — Apropiación social del conocimiento sobre el uso medicinal e industrial del Cannabis medicinal
Laura Andrea Chávez Camargo / Daniela Lorena Hernández Orjuela Egresada

11:15 AM — TLS, una spin-off para la producción de antivenenos
Prof. Sebastian Estrada

Articulación con la empresa, estado y sociedad

Freimar Segura, Coordinador de extensión

1:00 PM — Corporación para el Desarrollo Industrial Agropecuario – DIA: una iniciativa Cifal que facilita la relación entre la producción primaria y la transformación de alimentos en los territorios.
Prof. Julian Londoño, gerente de la Corporación DIA

1:30 PM — La central de mezclas en el hospital Alma Máter de Antioquia: proyectos emergentes
Prof. Alvin López

2:00 PM — Planta de medicamentos y autonomía sanitaria
Prof. Luz Mery García / Prof. Wber Ríos

2:30 PM — Proyecto de Ley 092: Industria farmacéutica y autonomía sanitaria
Prof. Wber Ríos

3:00 PM — Servicio de Orientación Farmacéutica y Alimentaria —Sofya—
Prof. Andrea Salazar / Prof. Milena Ortiz

3:30 pm — Producción sostenible de alimentos y plantas medicinales, en una huerta comunitaria de la comuna 1, Medellín: en pro de la soberanía alimentaria.
Prof. Andrea Salazar Ospina/ Prof. Yan Carlos Cataño Montoya / Prof. David Rodriguez Echavarria

4:00 pm — 90 segundos con el Profe: Presentación de libro
Edgar Mario Carvajal, Egresado

Cierre

4:30 pm — La paz, medicamento que sana y alimento que nutre: Proyectos de Cifal con la Unidad de paz
Unidad especial de paz / Juan Carlos Amaya

5.00 pm — La Facultad que somos: cierre del evento
Prof. Wber Ríos

Agenda

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias

SoCIFALizar

15 de diciembre 2022

3 - 107 - Investigación y extensión

Algunas experiencias en investigación y apropiación social del conocimiento en la Facultad

(Acompaña: Rigoberto Villada, Jefe de departamento de alimentos)

8:45 AM Oportunidades en Ciencias Sensoriales y de Consumidor

Prof. Juan Diego Torres Oquendo / Olga Lucía Martínez Álvarez

9:15 AM Laboratorio de Análisis Sensorial

Prof. Yamile García Betancur

9:45 AM Resultado de una experiencia de interacción con egresados: la identidad del ingeniero de alimentos

Prof. Jose Contreras - GTA de ingeniería aplicada

10:15 AM Participación en Conferencia Internacional de Vida útil de alimentos -SLim

Prof. Seneida Lopera Cardona/ Prof. Camilo Agudelo Cuartas/ Carolina Álvarez R

10:45 AM Poster presentado en Conferencia Internacional de Vida útil de alimentos -SLim-Estado del conocimiento sobre Vida útil de alimentos-Revisión temática

Prof. Seneida Lopera Cardona /Prof. Jhonathan Pazmiño A

11:15 AM Effect of Lactiplantibacillus plantarum and Pichia kluivery on coffee (Coffea arabiga) cup sensory profile during wet coffee beans fermentation

Prof. Valentina Gonzalez Montero

Articulación con los territorios

(Acompaña: Juan Carlos Amaya, Jefa del Centro de Innovación e Investigación Farmacéutica y Alimentaria)

1:30 PM Proyectos en articulación con la FAO

Diana Gutierrez, Coordinadora de proyecto

2:00 PM Ciudadela Lactea - ganadera. Santa Rosa

Prof. Oscar Manrique

2:30 PM Ciudadela agrotecnológica. Marinilla

Prof. Oscar Vega

3:00 PM Agcenter: Hub de innovación agroalimentaria

Prof. Julian Londoño / Santiago Henao

3:30 pm Proyectos de regalías: tecnología para el cultivo de arroz y maíz en regiones de Antioquia

Prof. Claudio Cartagena

4:00 pm Antioquia es mágica / Antójate de Antioquiao

Prof. Adrian Lopera

Agenda

SoCIFALizar

15 de diciembre 2022

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA
Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias

3-101: Academia Cifal

Nuevas formas de enseñar y de aprender / nuevos programas

Acompaña: Milena Ortiz, Coordinadora TRF

- 8:45 AM — **Doble titulación de doctorado**
  Prof. Camilo Patiño
- 9:15 AM — **Nuevo programa: Tecnología en procesamiento de alimentos**
  Prof. Beatriz Cardona
- 9:45 AM — **Especialización en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Agroalimentaria**
  Prof. Maurem Paola Ardila Castañeda
- 10:15 AM — **Nueva maestría: Maestría en Ciencia Sensorial, socialización de la construcción de la maestria.**
  Prof. Olga Lucía Martínez Álvarez / Comisión de la maestría.
- 10:45 AM — **Una posible ruta formativa para la Facultad**
  Prof. Jaime Alejandro Hincapié / Johan Granados
- 11:15 AM — **Clase espejo una experiencia para la visibilización de los programas y el cumplimiento de indicadores de internacionalizacion.**
  Prof. Elcy Yaneth Ochoa Herrera/ Prof. Juan Camilo Mejía

La calidad de los programas

(Acompaña: Mauricio Orrego, Coordinador de Bienestar)

- 1:30 PM — **Socialización de la calificación de calidad del programa de Ing. de Alimentos**
  Prof. Claudia Patricia Sánchez / Prof. Rigoberto Villada
- 2:00 PM — **Resultados de Autoevaluación del programa de Ciencias Culinarias**
  Prof. Alejandro Franco / Tatiana Sánchez y Diana Orozco
- 2:30 PM — **Bienestar CIFAL: un horizonte integral de posibilidades compartido**
  Prof. Mauricio Alejandro Orrego Escobar
- 3:00 PM — **Sentimientos, experiencias y expectativas desde la mirada de un estudiante de ciencias culinarias**
  Santiago Agudelo Ríos / Yarleidis Madarriaga Barrios / Juan Manuel Henao Ortiz
  Estudiantes
- 3:30 pm — **Experiencia formativa: Producto cárnico Halal y Kosher**
  Ayla Supurgeci / Santiago Escudero
  Estudiantes
- 4:00 pm — **CARACTERIZACIÓN DE COLINABO (Brassica oleracea var. gongylodes) COMO MATERIA PRIMA PARA APLICACIÓN EN UN PRODUCTO FERMENTADO**
  Maribel Arango Román
  Estudiante