

Programación de exposición en sala de los trabajos participantes por el premio ACTA 2018.

Dia 1, miércoles 3 de Octubre de 2018			
Sala investigaciones Universidades -Industria			
Hora	Codigo	Titulo	Categoría
8:30	111PRE	Satisfacción y factores asociados en estudiantes universitarios beneficiarios de un servicio de alimentación institucional, Martha L. Cáceres, Edna M. Gamboa Delgado, Sandra Velasco, Laura Verónica Range - Universidad Industrial de Santander.	Alimentación y Nutrición
8:50	20POS	Presencia de Cronobacter spp en féculas de maíz y de plátano distribuidas en la ciudad de Bogotá, Rocío Morato Rodríguez, Daniel Velandia Rodríguez, Sandra Castañeda, Milton Crosby, Herbert Vera - Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá Colombia	Inocuidad
9:10	140POS	Estudio sensorial y de estabilidad en salsa desarrollada a base de ahuyama "Cucurbita máxima" con pulpa de uchuva "Physalis peruviana", Micanquer Adriana, Doria Alejandra, Patiño Diana Y Márquez Carlos Julio - Universidad Nacional de Colombia.	Alimentación y Nutrición
9:30	81 POS	Modelos Estadísticos para predecir el contenido de Polifenoles y flavonoides en el Proceso de Fermentación de Cacao (Theobroma cacao L.) , William Fabián Teneda Llerena - Universidad Técnica de Ambato	Ciencia y Tecnología
9:50	21POS	ESTUDIO BACTERICIDA Y ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS HIDROALCOHÓLICOS DE Calendula officinalis L, Rodrigo Rodríguez Cepeda, Nelsy Yanet Álvarez Suarez, Adriana Ávila- Universidad Pedagógica Nacional y Grupo de investigación LINCIK-Kolbe Internacional SA.	Inocuidad
10:10	22POS	EFFECTO DEL ACEITE ESENCIAL DEL TOMILLO (Thymus vulgaris), SOBRE EL CRECIMIENTO DE Salmonella Enteritidis y Salmonella Paratyphi EN SUPERFICIES DE CARNE CRUDA BOVINA REFRIGERADA, Karen Piedra Martínez - Universidad de Santander	Inocuidad
10:30	54 PRE	DESARROLLO DE UNA BARRA TIPO GRANOLA A BASE DE HARINA DE GRILLO Acheta domesticus COMO FUENTE PROTEICA, Dayana Blanco, Daniel Giraldo, Ángela Otlavaro - Universidad de La Salle.	Ciencia y Tecnología
10:50	55 PRE	Aislamiento de bacterias acidolácticas con capacidad probiótica a partir de muestras de leche de res y leche materna para la elaboración de Queso costeño probiótico pasteurizado, Jairo Alfonso Perales Llerena, Duberly Rangel Poches, Jairo Ojeda, Yobeidis Tellez, Cristian Teran - Servicio nacional de Aprendizaje – SENA, Centro Biotecnológico.	Ciencia y Tecnología
11:10	83 POS	Modelamiento matemático de las cinéticas de secado del epicarpio de zapallo (Cucurbita máxima) y su aplicación en la formulación de panes libres de gluten, Natali López, Juan Carlos Bernal, Nelly Bibiana Morales, Diana Carolina Marín y Stephanie Herrera - Universitaria Agustiniiana	Ciencia y Tecnología
11:30	84 POS	APLICABILIDAD DE TÉCNICAS RÁPIDAS EN LA CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DE LECHUGA (Lactuca sativa), Hejexy Silva , Jhoana Colina - Universidad Simón Bolívar	Ciencia y Tecnología
11:50			
12:10	113 PRE	EVALUACIÓN DE LA VIABILIDAD DEL BACILLUS COAGULANS ATCC®-7050 ENCAPSULADO EN POLVO SOLUBLE DE ZUMO DE NARANJA , Luz Mary Montes Ramírez, Jorge Hemán Cortes Isaza, Yeison A. Franco Arango - Universidad de caldas	Alimentación y Nutrición
12:30	60 PRE	Evaluación de materiales pared para la microencapsulación de probióticos con el fin de incorporar en bebidas de café, Sneyder Rodríguez-Barona, Andrea Alturo, Angela María Ormaza Zapata, Félix Octavio Díaz Arango - Universidad Nacional de Colombia y Universidad de Caldas	Ciencia y Tecnología
12:50		<b>Almuerzo libre y visita muestra comercial</b>	
14:05	86 POS	Montaje de un modelo estático estandarizado para la digestión in vitro de nanoemulsiones, Camilo E. Sandoval Cuellar, María Ximena Quintanilla Carvajal, Universidad de la sabana	Ciencia y Tecnología
14:25	62 PRE	Evaluación de exopolisacárido extraído a partir de microorganismos lácticos en película comestible a embutido tipo chorizo, Juan D. Ortega O, Brayan S. Ortiz V, Cristina Ramirez- Universidad del Valle	Ciencia y Tecnología
14:45	87 POS	ANALIS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS Y seguridad en los comedores de un complejo militar ubicado en la Ciudad de Cartagena de Indias, Colombia, Emilia Polo Carrillo, Yudis Cabarcas Ariza, Carlos Alberto Marrugo Arnedo - Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo	Ciencia y Tecnología
15:05	63 PRE	Evaluación del cambio en propiedades de calidad y vida útil de aguacate 'Hass' a diferentes temperaturas, Neidy M. Sierra, Alexandra Londoño, Anibal O. Herrera, Diego A. Castellanos, Universidad de Pamplona.	Ciencia y Tecnología
15:35		<b>Refrigerio y visita muestra comercial</b>	
16:05	23 POS	Effect of the phage cocktail SalmofREE® on Salmonella reduction in a commercial broiler's farm, Clavijo, Viviana ; Baquero, Dianac ; Hernandez, Santiago ; Farlan, Juan Camilo ; Arias, Juliana ; Donado-Godoy, Pilar ; Arévalo, Alejandra ; Vives-Flores Martha - universidad de los andes	Inocuidad
16:25	85 POS	Oportunidades de la nanotecnología desde un enfoque coloidal: Nanocelulosa en formulaciones de helado, Jorge Velásquez Cook, Angélica Serpa, Catalina Gómez, Piedra Gañán, Cristina Castro, Lina Vélez, Lisa Duizer, Douglas Goff, Robin Zuluaga - Universidad Pontificia Bolivariana	Ciencia y Tecnología
16:45	51 PRE	Potencial aplicación de harina de cáscara de naranja como sustituto de grasa láctea en un helado de crema, Yeimy Hurtado Tapasco, Nidia Casas Forero - Fundación Universitaria Agraria de Colombia	Ciencia y Tecnología
17:05	2 PRE	Evaluación microbiológica de una harina a base de la almendra de mango variedad manila, Eileen Sanz1, Aycardo Robayo2, Diana Dix - Universitaria Uniagustiniiana	Inocuidad
17:25			

**Día 2, jueves 4 de Octubre de 2018**

<b>Sala investigaciones Universidades -Industria</b>			
<b>Hora</b>	<b>Codigo</b>	<b>Titulo</b>	<b>Categoría</b>
8:00	59 PRE	Uso de recubrimientos activos, como un factor de calidad en la industria avícola del departamento del Quindío, Yessica Viviana Galeano Loaiza, Olga Lucía Torres Vargas - Universidad del Quindío.	Ciencia y Tecnología
8:20	61 PRE	Implementación de un Sistema de Visión Artificial para la clasificación de naranja producida en el departamento del Quindío, Olga Lucía Torres Vargas, Álvaro Andrés Navarro Perez- Universidad del Quindío	Ciencia y Tecnología
8:40	49 PRE	Propiedades fisicoquímicas y eléctricas en evaluación de la calidad de la leche, Julio César Caicedo Erasoa, Félix Octavio Díaz Arango, Luis Fernando Mejía Gutierrez - Universidad de Caldas	Ciencia y Tecnología
9:00	50 PRE	CARACTERIZACIÓN DEL ALMIDÓN DE PLÁTANO AFRICA (MUSA AAB MBOUROUKOU) DEL DEPARTAMENTO DE CALDAS, Luis Fernando Mejía Gutiérrez, Félix Octavio Díaz Arango, Julio Cesar caicedo Erasoa - Universidad de Caldas	Ciencia y Tecnología
9:20	53 PRE	EVALUACION DE LA LIXIVIACION DE LA BEBIDA DE CAFÉ, Félix Octavio Díaz Arango, Julio Cesar Caicedo Erasob, Luis Fernando Mejía Gutiérrez - Universidad de Caldas	Ciencia y Tecnología
9:40	57 PRE	EFFECTOS DEL TRATAMIENTO CON ULTRASONIDO EN EMULSIONES CARNICAS CON SUSTITUTOS DE GRASA (ALGINATO) - Hazey Dayana Delgado Sanabria, Victor Manuel Gelvez Ordoñez, Yesenia Campo Vera - Universidad de Pamplona	Ciencia y Tecnología
10:00	58 PRE	EFFECTO DEL TRATAMIENTO CON CAMPOS MAGNÉTICOS EN EMULSIONES CÁRNICAS ADICIONADAS DE ARRACACHA (Arracacia xanthorrhiza) NATIVA., Erika Liliana Areniz Peñaranda, Victor Manuel Gelvez Ordoñez. - Yesenia Campo Vera	Ciencia y Tecnología
10:00	56 PRE	Uso de termografía de infrarrojo para la detección del pardeamiento enzimático en lechuga (Lactuca sativa capitata) mínimamente procesada, Luisa Moreno, Orlando Rincón, Ma. Patricia Chaparro - Universidad de La Salle	Ciencia y Tecnología
10:20	47 PRE	Diseño de una mermelada a partir de ahuyama (Curcubita máxima) endulzada con panela pulverizada- Libardo León Agatón - Universidad de Caldas	Ciencia y Tecnología
10:40	76 PRE	Obtención y caracterización de polvo de cascara de mango, como ingrediente funcional y aditivo dual adicionado en yogurt natural.-Carlos Ruiz Galvan, Edilberto Bello Guerrero, Karen Carrascal Salcedo- Centro Biotecnológico del Caribe – SENA	Ciencia y Tecnología
11:00	77 PRE	Elaboración de queso tipo costeño adicionado con Bacterias Lácticas (BAL) y levaduras aisladas a partir de quesos artesanales comercializados en el municipio Valledupar Cesar y corregimientos aledaños - Carlos Ruiz Galvan, Edilberto Bello Guerrero, Carlos Osorio Molina- Centro Biotecnológico del Caribe – SENA	Ciencia y Tecnología
11:20			
11:40			
12:00			
12:20			
12:40			
13:00	<b>Almuerzo libre y visita muestra comercial</b>		
14:15			
14:35			
14:55			
15:15			
15:35	<b>Refrigerio y visita muestra comercial</b>		
16:15			
16:35			



