



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

Medellín, 16 de febrero de 2026

EL GESTOR ADMINISTRATIVO DE GESTION DE LA INFORMACION LABORAL DIVISIÓN DE TALENTO HUMANO

HACE CONSTAR:

Que OSCAR ALFONSO VEGA CASTRO, con cédula 74.186.050, prestó sus servicios a la Universidad en la siguiente forma:

Como PROFESOR UNIVERSITARIO OCASIONAL de medio tiempo, adscrito a la Facultad de Ciencias Agrarias, durante el período laborado del 21 de noviembre de 2008 al 8 de febrero de 2009.

Como PROFESOR UNIVERSITARIO OCASIONAL de tiempo completo, adscrito a la Facultad de Química Farmacéutica, durante los siguientes periodos laborados:

Del 4 de marzo de 2009 al 20 de diciembre de 2009.

Del 19 de enero de 2010 al 19 de diciembre de 2010.

Del 18 de enero de 2011 al 16 de diciembre de 2011.

Del 18 de enero de 2012 al 14 de diciembre de 2012.

Del 5 de febrero de 2013 al 2 de septiembre de 2013.

Del 3 de octubre de 2013 al 6 de mayo de 2014.

Del 7 de mayo de 2014 al 16 de septiembre de 2014.

Del 19 de septiembre de 2014 al 31 de diciembre de 2014.

Como PROFESOR UNIVERSITARIO OCASIONAL de tiempo completo, adscrito a la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, durante los siguientes periodos laborados:

Del 1 de enero de 2015 al 16 de septiembre de 2015.

Del 22 de septiembre de 2015 al 19 de septiembre de 2016.

Como PROFESOR UNIVERSITARIO OCASIONAL de medio tiempo, adscrito a la Facultad Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, durante los siguientes periodos laborados:

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

http://www.udea.edu.co • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

Del 23 de septiembre de 2016 al 17 de septiembre de 2017.

Del 21 de septiembre de 2017 al 8 de febrero de 2018.

Como PROFESOR UNIVERSITARIO OCASIONAL de tiempo completo, adscrito a la Dirección de Regionalización, durante los siguientes periodos laborados:

Del 2 de febrero de 2021 al 27 de enero de 2022.

Del 10 de febrero de 2022 al 6 de febrero de 2023.

Del 14 de febrero de 2023 al 8 de febrero de 2024.

Del 16 de febrero de 2024 al 9 de febrero de 2025.

Del 17 de febrero de 2025 al 11 de febrero de 2026.

Se informa además que según Planes de Trabajo las asignaturas dictadas son:

2009-1

Docencia Directa:

Diseño y Formulación de Alimen (preg) – 48, horas

Operaciones Unitarias III (preg) – 64 horas

Laboratorio de Operaciones Unitarias (preg) – 96 horas

Prácticas (Preg) – 32 horas

Otras Actividades:

Reuniones Académicas y/o de grupos de invigac. - 23 horas

Preparación de clases, prácticas, exámenes, calif – 189 horas

Atención a estudiantes – 130 horas

Reuniones de departamento, sección o admon. – 23 horas

Tutoría a estudiantes – 17 horas

Actividades de extensión en la sede central y regi – 117 horas

Actividades Administrativas:

Jefe sección o Coordinador programa o Comité – 16 horas

Autoevaluación y acreditación – 100 horas

ECAES – 45 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

2009-2

Docencia Directa:

Diseño y Formulación de Alimen (Preg) – 80 horas
Operaciones Unitarias III (Preg) – 56 horas
Laboratorio de Operaciones UNITARIAS (Preg) – 96 horas

Otras Actividades:

Coordinador de cursos, programas y grupos academic – 16 horas
Actividades de Autoevaluación y Acreditación – 8 horas
Preparación de clases, prácticas, exámenes, calif – 168 horas
Cursos de capacitación y actualización autorizados – 90 horas
Tutoría a udiantes – 16 horas
Reunitariasones de departamento, sección o admon. – 45 horas

Actividades Administrativas:

Jefe sección o Coordinador programa o Comité – 100 horas
Elaboración proyecto clínica y proyecto yuca – 225 horas

2010-1

Docencia Directa:

Diseño y Formulación de Alimen (preg) – 64 horas
Operaciones Unitarias III (preg) - 64 horas
Laboratorio de Operaciones Unitarias (Preg) - 96 horas

Otras Actividades:

Participación en Campaña de Promoción y/o Prevenci – 48 horas
Tutoría a udiantes – 16 horas
Diseño y/o ejecución proyectos de inv-admistrac – 80 horas
Asesoría y/o acompañamiento en prácticas – 32 horas
Reunitariasones de Departamento, Sección o Administració – 22 horas
Actividades de Autoevaluación y Acreditación – 199 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

Preparación de Clases, Prácticas, Exámenes y Calif – 80 horas
Atención a estudiantes – 32 horas
Asistencia a claustros - 23 horas
Cursos de Capacitación y Actualización Autorizados – 32 horas
Coordinador de Cursos, Programas, Grupos Académico – 112 horas

2010-2

Docencia Directa:

Operaciones Unitarias III (preg) - 64 horas
Diseño y Formulación de Alimentos (preg) – 80 horas
Laboratorio de Operaciones Unitarias (Preg) - 48 horas

Extensión:

Proyecto para el diseño y formulación de cuatro productos alimentarios elaborados a partir de la yuca – 96 horas

Otras Actividades:

Preparación de clases, prácticas, exámenes, calif – 128 horas
Cursos de capacitación y actualización autorizados – 64 horas
Tutoría a estudiantes – 17 horas
Atención a estudiantes – 96 horas
Reuniones Académicas y/o de grupos de investigación. – 22 horas
Actividades de Autoevaluación y Acreditación – 100 horas
Reuniones de departamento, sección o admon. – 22 horas
Diseño y/o ejecución proyectos de inv-administrac – 96 horas
Coordinador de cursos, programas y grupos académicos – 16 horas
Actividades en comisiones asignadas – 35 horas
Representación en consejos, comités, e institución – 16 horas

2011-2

Docencia directa:

Diseño y Formulación de Alimentos (Preg) – 96 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

Operaciones Unitarias III (Preg) – 64 horas

Laboratorio de Operaciones Unitarias (Preg) – 48 horas

Extension:

Proyecto para el diseño y formulación de cuatro productos alimenticios elaborados a partir de la yuca.

Otras Actividades:

Preparación de Clases, Prácticas, Exámenes y Calif - 80 horas

Cursos de Capacitación y Actualización Autorizados – 64 horas

Asesoría, acompañamiento en prácticas – 64 horas

Coordinador de Cursos, Programas, Grupos Académico – 112 horas

Diseño o ejecución proyectos de investigación o ad – 64 hora

Actividades de Autoevaluación y Acreditación – 135 horas

Atención a estudiantes – 32 horas

Tutoría a estudiantes – 16 horas

Reuniones de Departamento, Sección o Administración – 22 horas

Asistencia a claustros – 23 horas

2012-1

Docencia directa

Diseño y Formulación de Alimentos (preg) – 80 horas

Operaciones Unitarias III (preg) – 64 horas

Laboratorio de Operaciones Unitarias (preg) – 48 horas

Investigaciones:

Producción de Polihidroxialcanoatos a partir de desechos agroalimentarios por fermentación en estado Sólido – 220 horas

Extension:

Proyecto para el diseño y formulación de cuatro productos alimenticios elaborados a partir de la yuca.

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

Otras actividades:

Preparación de Clases, Prácticas, Exámenes y Calif – 20 horas
Comité de extensión – 10 horas
Actividades en Comisiones Asignadas – 22 horas
Preparación De Proyectos de Investigación – 20 horas
Coordinador de Cursos, Programas, Grupos Académico – 48 horas
Actividades de Autoevaluación y Acreditación – 86 horas
Planeación, Preparación y Organización de Eventos – 22 horas
Cursos de Capacitación y Actualización Autorizados – 64 horas
Atención a Estudiantes – 48 horas
Reuniones de Departamento, Sección o Administración – 22 horas
Tutoría a Estudiantes – 16 horas

2012-2

Docencia Directa:

Operaciones Unitarias III (Preg) – 64 horas
Diseño y Formulación de Alimento (Preg) – 72 horas
Laboratorio de Operaciones Unitarias (Preg) – 48 horas

Investigaciones:

Diseño y desarrollo de una base espumante en polvo, a partir de suero lácteo. – 36 horas
Producción de Polihidroxialcanoatos a partir de desechos agroalimentarios por fermentación en estado Sólido – 149 horas

Otras Actividades:

Coordinador de Cursos, Programas, Grupos Académico – 16 horas
Actividades en Comisiones Asignadas – 16 horas
Reuniones de Departamento, Sección o Administración – 22 horas
Actividades de Autoevaluación y Acreditación – 16 horas
Preparación de Clases, Prácticas, Exámenes y Calif – 16 horas
Tutoría a Estudiantes – 16 horas
Comité de extensión – 16 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

http://www.udea.edu.co • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

Atención a Estudiantes – 32 horas

Cursos de Capacitación y Actualización Autorizados – 32 horas

Preparación de Proyectos de Investigación – 16 horas

Reuniones Académicas o de Grupos de Investigación – 16 horas

2013-1

Docencia Directa:

Laboratorio de Operaciones Unitarias (Preg) – 48 horas

Operaciones Unitarias III (Preg) – 64 horas

Diseño y Formulación de Alimen (Preg) – 80 horas

Investigaciones:

Diseño y desarrollo de una base espumante en polvo, a partir de suero lácteo. CIQF:- 44 horas

Producción de Polihidroxialcanoatos a partir de desechos agroalimentarios por fermentación en estado Sólido. CIQF – 220 horas

Extensión:

Proyecto De Regionalización: Capacitación a los Expendedores De Carne del Casco Urbano del Municipio

Otras actividades:

Coordinador de Cursos, Programas, Grupos Académico – 35 horas

Producción Intelectual y Materiales de Docencia – 25 horas

Dirección de tesis, trabajos de grado y monografía – 47 horas

Comité de extensión – 31 horas

Atención a Estudiantes – 48 horas

Reuniones Académicas o de Grupos de Investigación – 30 horas

Dictar o Preparar Conferencia – 10 horas

Reuniones de Departamento, Sección o Administración – 23 horas

Actividades de Autoevaluación y Acreditación – 45 horas

Preparación de Clases, Prácticas, Exámenes y Calif – 40 horas

Tutoría a Estudiantes – 30 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

2013-2

Docencia Directa:

Diseño y Formulación de Alimen (preg) - 80 horas
Laboratorio de Operaciones Unitarias (preg) – 48 horas
Seminario I (post) -16 horas
Proyecto I (Post) – 32 horas

Investigaciones:

Producción de polihidroxialcanoatos a partir de residuos agroindustriales por fermentación de estado solido. – 220 horas
Aplicación a la metodología de superficie de respuesta y de diseño de mezclas, para el desarrollo de un alimento – 44 horas

Extension:

Capacitación a los expendedores de carne del casco urbano del municipio de Andes bajo del decreto 1500 de 2007 – 80 horas

Otras Actividades:

Actividades de Autoevaluación y Acreditación – 60 horas
Atención a estudiantes – 48 horas
Dirección de tesis, trabajos de grado y monografía – 44 horas
Preparación de clases, prácticas, exámenes, calif – 40 horas plantas móviles – 14 horas
Coordinador de cursos, programas y grupos academic – 22 horas
Representación en consejos, comités, e institución – 18 horas
Tutoría a estudiantes – 32 horas
Producción intelectual y materiales de docencia – 10 horas
Reuniones de departamento, sección o admon. – 44 horas
Reuniones Académicas y/o de grupos de investigac. – 40 horas
Comité de emergencias: Capacitaciones incendios – 8 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

2014-1

Docencia Directa:

Diseño y formulación de Alimentos (Preg) – 80 horas
Operaciones Unitarias III (Preg) – 64 horas
Laboratorio de Operaciones Unitarias (Preg) – 48 horas
Proyecto II (Post) – 48 Horas
Seminario II (Post) – 16 Horas

Investigaciones:

Desarrollo de un Alimentos para aves con base en los desechos alimentarios de un restaurante de Medellín – 44 horas
Producción de Polihidroxialcanoatos a partir de desechos agroalimentarios por fermentación en estado sólido – 220 horas

Extension:

Proyecto de regionalización: Capacitación a los expebedores de carne de Andes bajo el decreto 1500 de 2007 – 80 horas

Otras Actividades:

Tutoría a estudiantes – 15 horas
Preparación de clases, prácticas, exámenes, calificaciones – 20 horas
Representación en consejos, comités, e institución – 15 horas
Atención a estudiantes – 28 horas
Asistencia a claustros – 22 horas
Producción intelectual y materiales de docencia – 13 horas
Actividades de Autoevaluación y Acreditación – 20 horas
Coordinador de cursos, programas y grupos académicos – 15 horas
Reuniones de departamento, sección o admon. – 22 horas
Participación en congresos y seminarios – 19 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

2014-2

Docencia Directa:

Diseño y Formulación de Alimentos (Preg) - 80 horas
Laboratorio de Operaciones UNI (Preg) – 48 horas
Operaciones Unitarias III (Preg) – 64 horas
Proyecto III (Post) – 48 horas
Seminario III (Post) – 16 horas

Investigaciones:

Producción de polihidroxicanoatos a partir de desechos agroalimentarios por fermentación en estado sólido – 220 horas

Otras Actividades:

Tutoría a estudiantes – 32 horas
Atención a estudiantes – 48 horas
Reuniones Académicas y/o de grupos de investigac. – 68 horas
Reuniones de departamento, sección o admon. – 22 horas
Coordinador de cursos, programas y grupos académicos – 48 horas
Preparación de clases, prácticas, exámenes, calif – 48 horas
Participación en congresos y seminarios – 16 horas
Producción intelectual y materiales de docencia – 20 horas

Actividades Administrativas:

Comité de extensión – 42 horas
Comité de autoevaluación – 80 horas

2015-1

Docencia Directa:

Diseño y Formulación de Alimentos (Preg) – 80 horas
Laboratorio de Operaciones Unitarias (Preg) – 48 horas
Operaciones Unitarias III (Preg) – 64 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

Investigaciones:

Producción de polihidroxialcanoatos a partir de residuos sólidos por procesos de fermentación en estado sólido – 220 horas

Determinación de algunas propiedades textuales, sensoriales y fisicoquímicas de una pasta libre de gluten – 44 horas

Otras Actividades:

PROGRAMA SIN COD. Trabajo de grado – 32 horas

Tutoría a estudiantes – 32 horas

Preparación de clases, prácticas, exámenes, calif – 20 horas

Atención a estudiantes – 48 horas

Producción intelectual y materiales de docencia – 20 horas

Actividades de Autoevaluación y Acreditación – 30 horas

Coordinador de cursos, programas y grupos académicos – 15 horas

Reuniones de departamento, sección o admon. – 22 horas

Participación en congresos y seminarios – 19 horas

Asistencia al claustro – 23 horas

Actividades administrativas:

Jefe sección o Coordinador programa o Comité – 183 horas

2015-2

Investigaciones:

Determinación de algunas propiedades texturales, sensoriales y fisicoquímicas de una pasta libre de gluten – 60 horas

Otras Actividades:

NO PROGRAMADA Trabajo de grado - 20 horas

Reuniones de departamento, sección o admon. – 40 horas

Producción intelectual y materiales de docencia – 50 horas

Participación en congresos y seminarios – 10 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

Reuniones Académicas y/o de grupos de investigac. – 20 horas

Cursos de capacitación y actualización autorizados – 30 horas

Actividades Administrativas:

Jefe sección o Coordinador programa o Comité – 80 horas

Comité de autoevaluación – 90 horas

2017-1

Docencia Directa:

Operaciones Unitarias III (Preg) – 64 horas

Laboratorio de Operaciones UNI (Preg) – 48 horas

Diseño de Experimentos (Post) – 48 horas

Investigaciones:

Evaluación efecto de adición de un jarabe de glucosa obtenido a partir de cascara de mango sobre algunas prop de mermel – 54 horas

Producción y caract. de polihidroxialcanoatos, obtenidos por procesos de fermentación a partir de suero lácteo ind que se – 54 horas

Otras Actividades:

Preparación de clases, prácticas, exámenes, calif – 28 horas

Atención a estudiantes – 20 horas

Producción intelectual y materiales de docencia – 32 horas

Reuniones de departamento, sección o admon. – 22 horas

Diseño y/o ejecución proyectos de invest-administrac – 48 horas

Evaluador internacional Congr Iberoam. Ing Aliment – 32 horas

2017-2

Actividades Relacionadas con la Docencia

Operaciones Unitarias III – 64 horas

Laboratorio de Operaciones Unitarias III – 48 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

Diseño de Experimentos – 48 horas

Preparación de Clases. – 6 horas

Atención a Estudiantes de las asignaturas correspondientes – 32 horas

2021-1

Actividades Relacionadas con la Docencia

Seminario I – 16 horas

Seminario III - 32 horas

Seminario IV - 32 horas

Proyecto IV – 96 horas

Proyecto III – 96 horas

Termodinámica – 64 horas

Actividades Relacionadas con la Investigación

Coordinación del Grupo de Investigación BIOALI – 100 horas

Crear semillero seccionales CIFAL – 21 horas

Investigador principal del proyecto Obtención de Dos Productos Deshidratados de Mora Cultivada en el Oriente Antioqueño, Fortificados Con Zinc y Ácido Fólico 201928618; Investigador Principal Del Proyecto; Diseño de Dos Paquetes Tecnológicos Para la Transformación Agroindustrial de la Fresa: Obtención de Alimentos en Polvo: Fortificados con Zinc y Ácido Fólico y de Cuarta GAMA. – 220 horas

Actividades Relacionadas con Extensión

Como presidente del Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA XIII, a realizarse en Medellín Colombia del 15 al 18 de marzo de 2022. – 40 horas

Actividades de Administración

Coordinación internacionalización para los Programas de Ingeniería de Alimentos y Ciencias Culinarias- 12 horas

Otras Actividades

GTA en Ciencias Basicas – 12 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

2021-2

Actividades Relacionadas con la Docencia

Seminario I – 16 horas
Seminario IV – 32 horas
Proyecto I – 48 horas
Proyecto IV - 96 horas
Termodinámica – 64 horas
Operaciones con Sólidos – 64 horas
Diseño de Experimentos – 64 horas

Actividades Relacionadas con la Investigación

Elaboración de papers y resúmenes para congresos internacionales. – 30 horas
Coordinador Semillero de Investigación Regiones CIFAL – 50 horas
Coordinador Grupo de Investigación BIOALI. Investigador Principal proyecto Obtención de dos productos deshidratados de mora cultivada en el oriente Antioqueño, fortificados con Zinc y Ácido Fólico, Código 2019-28618; Diseño de dos paquetes tecnológicos para la transformación agroindustrial de la fresa: obtención de alimentos en polvo: fortificados con Zinc y ácido fólico; y de cuarta gama Código: 2017-16254.IP.2021-39911 - Convocatoria Investigación Aplicada y/o Desarrollo Experimental. – 190 horas

Actividades Relacionadas con Extensión

- Presidente Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, CIBIA XIII. y Día mundial de la alimentación. – 124 horas

Actividades de Administración

Coordinar actividades de Internacionalización para CIFAL. Departamento de Alimentos y Seccional Oriente – 50 horas

Otras Actividades

Comite de Autoevaluación Ciencias Culinarias. – 50 horas
Asistir a Reuniones- 22 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

2022-1

Actividades Relacionadas con la Docencia

Seminario I – 16 horas
Seminario IV – 32 horas
Proyecto I – 48 horas
Proyecto IV – 96 horas
Termodinámica- 64 horas
Operaciones con Sólidos – 64 horas
Diseño de Experimentos – 64 horas

Actividades Relacionadas con la Investigación

Elaboración de papers y resúmenes para congresos internacionales. – 30 horas
Coordinador Semillero de Investigación Regiones CIFAL – 50 horas
Coordinador Grupo de Investigación BIOALI. Investigador Principal proyecto Obtención de dos productos deshidratados de mora cultivada en el oriente Antioqueño, fortificados con Zinc y Ácido Fólico, Código 2019-28618; Diseño de dos paquetes tecnológicos para la transformación agroindustrial de la fresa: obtención de alimentos en polvo: fortificados con Zinc y ácido fólico; y de cuarta gama Código: 2017-16254. IP.2021-39911 - Convocatoria Investigación Aplicada y/o Desarrollo Experimental – 190 horas

Actividades Relacionadas con Extensión

Presidente Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, CIBIA XIII. y Día mundial de la alimentación – 124 horas

Actividades de Administración

Coordinar actividades de Internacionalización para CIFAL. Departamento de Alimentos y Seccional Oriente – 50 horas

Otras Actividades

Comite de Autoevaluación Ciencias Culinarias – 50 horas
Asistir a reuniones – 22 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21
Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co
<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

2022-2

Actividades Relacionadas con la Docencia

Diseño y Formulación de Alimentos – 64 horas
Diseño de EXPERIMENTOS – 144 horas
Seminario II – 16 horas
Seminario IV – 16 horas
Seminario V – 16 horas
Proyecto II – 48 horas
Proyecto V – 48 horas
Proyecto VI – 48 horas
Proyecto IV – 48 horas
Proyecto III – 48 horas
Operaciones con Sólidos – 64 horas
Diseño de Experimentos – 64 horas
Operaciones con Transferencia de Masa – 96 horas

Actividades Relacionadas con la Investigación

Artículos aguacate de helado, recubrimientos fresa, mora secado convectivo, dispersión de fresa – 15 horas
Preparación conferencias virtuales jornadas de economía circular – 5 horas
Reuniones semillero region oriente, y semillero bioali – 15 horas
Coordinador grupo de investigación BIOALI, además de proyectos de investigación: 2019-28618; 2021-39911; 2017-16254. – 75 horas

Actividades Relacionadas con Extensión

Proyecto de ciudadela agroindustrial de marinilla – 45 horas

Otras Actividades

Curso de diversidad por capacitación docente – 8 horas
Apoyo a ciencias culinarias en autoevaluación – 4 horas
Editor de special issue Journal of food process Engineering editorial Wiley and Sons y del libro select topic of food eng. de la editorial Springer – 8 horas
Reuniones de Departamento de Alimentos y Sección Oriente – 5 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

http://www.udea.edu.co • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

2023-1

Actividades Relacionadas con la Docencia

Seminario III – 32 horas

Seminario IV – 16 horas

Proyecto VI – 96 horas

Proyecto VII - 48 horas

Proyecto IV – 48 horas

Proyecto III – 96 horas

Termodinámica - 64 horas

Laboratorio Integrado de Transferencia de Calor y de MASA – 48 horas

Diseño y Formulación de Alimentos – 32 horas

Actividades Relacionadas con la Investigación

Proyectos cannabis, proyectos de innovación con empresas (Colcafe, Nutrium), proyectos con la ciudadela agrotecnológica. – 47 horas

O168094 2023-1 Escritura de papers...albumina, fresa (dispersión y recubrimientos), mora (secado spray y convectivo) , helado aguacate, secado spray review. – 25 horas

Preparación de 4 poster para el ICEF14, el cual se llevará a cabo entre el 19 al 23 de junio de 2023 en nantes francia. – 5 horas

Reuniones actividades semillero de investigación BIOALI y reuniones con semillero CIFAL-region – 100 horas

Coordinación Grupo BIOALI, además de IP de los siguientes proyectos: 2017-16254; 2021-39911 y 2019-28618 – 110 horas

Semillero BIOALI; semillero region CIFAL – 35 horas

Coordinación BIOALI, proyectos : 2017-16254; 2021-39911; 2019-28618 – 37 horas

Otras Actividades

Curso y diplomado innovación educativa. – 16 horas

Comite de autoevaluación ciencias culinarias – 10 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

2023-2

Actividades relacionadas con la docencia:

- Seminario IV – 16 horas.
- Proyecto VII – 48 horas.
- Proyecto VIII – 48 horas.
- Proyecto IV - 48 horas.
- Termodinámica – 64 horas.
- Laboratorio integrado de transferencia de calor y masa – 48 horas.
- Diseño y formulación de alimentos – 132 horas.
- Practica académica – 40 horas.

Actividades relacionadas con la investigación:

- Reunión semanal grupo de investigación BIOALI, y Reunión Quincenal Grupo TENDENCIA – 60 horas.
- Escritura de manuscritos a presentar en el Journal of Food Engineering, Innovative Food Science and Emerging Technologies, edición del libro "Select Topics of food eng. proces. Editos Springer" – 40 horas.
- Asistencia al CyTED 2023 (Buenos aires-Argentina), y al congreso de biotecnología colmayor-2023 – 20 horas.
- Reunión semilleros CIFAL-Región – 50 horas.
- Proyectos de investigación: SIU 2021-39911, SIU 2019-28618, SIU2017-16254 - 71 horas.

Actividades relacionadas con la extensión:

- Reuniones ciudadela Marinilla – 20 horas.

Otras actividades:

- Curso Internacionalización en casa para programas virtuales y regionalizado – 20 horas.
- Acreditación de programa ciencias culinarias – 25 horas.
- Editor de la revista Guest Editor CHIEF journal of food process engineering – 50 horas.
- Reuniones de departamento, seccional oriente – 20 horas.

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

- Preparación de clases, asesorías, calificaciones, escritura de proyectos semilleros – 60 horas.
- Evaluador internacional del CONICYT-CHILE. de la revista Innovative Food Science and Emerging Technologies, International Journal of Dairy Technology – 40 horas.

2024-1

Actividades relacionadas con la docencia:

- Proyecto VIII – 48 horas.
- Termodinámica – 128 horas.
- Operaciones con sólidos – 128 horas.
- Diseño de experimentos – 128 horas.

Actividades relacionadas con la investigación:

- Validación técnica de los procesos de micro filtración y ultrafiltración en extractos de café concentrado, con miras al desarrollo de fases de escalamiento – 34 horas.
- Se están preparando 3 manuscritos derivados de los proyectos SIU2021-39911; SIU2017-16254 y SIU 2019-28618 – 40 horas.
- Coordinador Semillero CIFAL-Región – 90 horas.
- Coordinador grupo de investigación bioali – 100 horas.
- IP de los proyectos de investigación con código SIU 2019-28618 y SIU 2017-16254 – 60 horas.

Actividades relacionadas con la extensión:

- Planeación y estructuración de proyecto Desarrollo de un snack funcional obtenido a partir de los residuos frutales de plaza de mercado e industria quesera del municipio de la Unión- Oriente Antioqueño: como una estrategia para alcanzar una agricultura sostenible en la reducción del desperdicio de alimentos. el cual será presentado a la VIGÉSIMA CONVOCATORIA BANCO UNIVERSITARIO DE PROGRAMAS Y PROYECTOS DE EXTENSIÓN–BUPPE– 40 horas.

Otras actividades:

- Curso Desarrollo de competencias globales e interculturales – 16 horas.
- Programa en ciencias culinarias – 21 horas.

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

http://www.udea.edu.co • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

- Comité de Dirección Seccional Oriente, reuniones departamento – 32 horas.

2024-2

Actividades relacionadas con la docencia:

- Termodinámica – 64 horas.
- Operaciones con transferencia de masa – 96 horas.

Actividades relacionadas con la investigación:

- Validación técnica de los procesos de micro filtración y ultrafiltración en extractos de café concentrado, con miras al desarrollo de fases de escalamiento – 53 horas.
- Capítulo de libro secado de residuo, Capítulo de libro proteínas emergentes, paper secado spray de mora, paper recubrimientos de fresa – 150 horas.
- Evaluador Congreso CIAL Uruguay, Evaluador Congreso CIBIA XIV, ponencia congreso GES, poster CIBIA, evaluador de papers revistas internacionales – 120 horas.
- Semillero de Investigación CIFAL-REGION – 150 horas.
- Coordinación, Grupo de Investigación BIOALI. Investigador Principal proyecto SIU 2017-16254 – 200 horas.

Actividades Relacionadas con la Extensión:

- Proyectos buppe – 19 horas.

Otras Actividades:

- Asistencia a reunión de comité de dirección campus Carmen de viveral – 32 horas.
- Asistir a claustro de profesores virtualmente – 16 horas.

2025-1

Actividades Relacionadas con la Docencia

Estadística y Diseño de Experimentos – 64 horas

Termodinámica – 128 horas

Operaciones con Sólidos – 64 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

Operaciones con Transferencia de Masa – 96 horas

Diseño de Experimentos – 64 horas

Actividades Relacionadas con la Investigación

Coordinación del grupo de investigación BIOALI; montar pedidos, aprobar solicitudes del grupo, reuniones, sostenibilidad, jóvenes investigadores. PI – 100 horas

Validación técnica de los procesos de microfiltración y ultrafiltración en extractos de café concentrado, con miras al desarrollo de fases de escalamiento. – 49 horas

Escritura de manuscritos, secado de muestras, películas con geles, digestión, capítulo de libro de HPH, papel películas y ventana refractaria, películas de fresa – 83 horas

Coordinador Semillero de Investigación CIFAL-REGION, asistir a reuniones semanales con los diferentes equipos de trabajo, estructurar proyectos, revisión de literatura, corrección de avances, estructuración de póster, asistencia a eventos regionales, departamentales y nacionales. – 100 horas

Estructuración de Papers – 8 horas

Reuniones Planación de año Presupuesto – 10 horas

Actividades Relacionadas con Extensión

Estructuración de las Jornadas de “Economía Circular y proceso de transformación, aplicados a los saberes de las comunidades rurales en Latinoamérica”, las cuales se realizarán el 29 de mayo en el campus Carmen de Viboral, con asistencia de 30 mujeres campesinas. Además de cursos de elaboración de productos como parte del proyecto aprobado por internacionalización “Academia Global y saberes ancestrales del oriente antioqueño; como un aporte a la economía circular, transformación y valor” – 40 horas

Preparación Jornadas de Seguridad alimentaria – 10 horas

Otras Actividades

Curso en formación docente en el área de restitución y conflicto armado – 8 horas Apoyar las jornadas de exámenes de admisión del campus Carmen de Viboral - 6 horas

Preparación de clases, calificación de exámenes, asistencia y preparación de CUEES – 20 horas

Coordinar 5 reuniones semestrales de 2 horas cada una los lunes de 10 -12 con el cuerpo profesoral del campus, además de gestionar espacios y generar la agenda de las reuniones – 15 horas

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

<http://www.udea.edu.co> • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Certificado Oficial

2025-2

Actividades relacionadas con la docencia:

- Estadística y diseño de experimentos – 128 horas.
- Termodinámica – 64 horas.
- Diseño de experimentos – 64 horas.
- Operaciones con transferencia de masa – 96 horas.
- Diseño y formulación de alimentos – 32 horas.

Actividades relacionadas con la investigación:

- Reuniones y actividades grupo de investigación TENDENCIAS del campus Carmen de viboral – 10 horas.
- Validación técnica de los procesos de micro filtración y ultrafiltración en extractos de café concentrado, con miras al desarrollo de fases de escalamiento – 53 horas.
- Conferencias congreso Costa Rica, Jornadas de Argentina de sostenibilidad, Wbeniar de la UNU, Artículos científicos: bandejas de queso, digestión de galletas, libro select topics, recubrimiento de fresas, secado convectivo de mora – 150 horas.
- Coordinación semillero de investigación CIFAL-Región – 100 horas.
- Coordinación del grupo de investigación BIOALI – 100 horas.

Actividades relacionadas con la extensión:

- Reuniones de CUES, reuniones en Alcaldía del Carmen de Viboral para estructurar proyectos, reuniones con empresas para gestionar proyectos o visitas a la Universidad – 23 horas.

Otras actividades:

- Cursos de capacitación docente: escritura y el de solución de conflictos – 40 horas.
- Reuniones comité de dirección campus Carmen de Viboral – 40 horas.

El presente certificado se expide para trámites personales.

OSCAR GONZALO MONTOYA CASTRO

Autorizado para firmar certificaciones laborales mediante
Resolución Rectoral 34283 de 2012 Vigilada Mineducación

Ciudad Universitaria: Calle 67 N° 53-108, bloque 16, oficina 108 • **Recepción de correspondencia:** Calle 70 N.° 52-21

Teléfonos: 219 52 86, 219 52 93, 219 52 95 • **Correo:** informacionlaboral@udea.edu.co

http://www.udea.edu.co • **Nit:** 890.980.040-8 • **Apartado:** 1226 • Medellín, Colombia