

Medellín, 20 de enero de 2021

21130003-200-2021

**EL CENTRO DE INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS FARMACÉUTICAS Y ALIMENTARIAS –CENQFAL**

INFORMA QUE:

Oscar Alfonso Vega Castro con cédula de ciudadanía número 74.186.050. Docente de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias de la Universidad de Antioquia, participa y participó en los siguientes proyectos de investigación:

- **“Obtención de dos productos deshidratados de mora cultivada en el oriente Antioqueño, fortificados con Zinc y Ácido Fólico”** como investigador principal. Convocatoria Regionalización 2019. Fecha de inicio: 01 de septiembre de 2020, fecha de finalización: 01 de marzo de 2022.
- **“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”**. Como investigador principal. Convocatoria Programática 2017-2018 Área Ingeniería y Tecnología. Fecha de inicio: 18 de marzo de 2019, fecha de finalización: 18 de marzo de 2022.
- **“Desarrollo de un recubrimiento comestible que favorezca la reducción de compuestos tóxicos y absorción de aceite en papas fritas”**. Como asesor. Convocatoria para proyectos de investigación presentados por los estudiantes de pregrado de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias de la Universidad de Antioquia, año 2017. Fecha de inicio: 26 de octubre de 2017, fecha de finalización: 10 de octubre de 2018.
- **“Evaluación del efecto de la incorporación de un residuo agroindustrial, borra de café, sobre las propiedades antioxidantes, reológicas y sensoriales de una crema exfoliante”**. Como asesor. Convocatoria para proyectos de investigación presentados por los estudiantes de pregrado de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias de la Universidad de Antioquia, año 2017. Fecha de inicio: 26 de octubre de 2017, fecha de finalización: 10 de octubre de 2018.

Centro de Innovación e Investigación Farmacéutica y Alimentaria.

Ciudad Universitaria: Cl. 70 # 52 72 Oficina 303

Recepción de correspondencia: Calle 70 N.º 52-21 • Teléfonos: 219 5456 – 219 8470

Nit: 890.980.040-8 • investigacionescifal@udea.edu.co

Medellin-Colombia

- **“Determinación de algunas propiedades texturales, sensoriales y fisicoquímicas de una pasta libre de gluten, desarrollada a partir de harina de yuca, obtenida por procesos de secado”.** Como asesor. Convocatoria para proyectos de investigación presentados por los estudiantes de pregrado de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias de la Universidad de Antioquia, año 2015. Fecha de inicio: 18 de agosto de 2015 fecha de finalización: 17 de agosto de 2016.
- **“Extracción, identificación y cuantificación de algunos biocompuestos de alto interés por sus propiedades funcionales en alimentación humana, presentes en los residuos sólidos de aguacate (*Persea americana* Mil) (semilla o pepa), generados en algunos restaurantes en el oriente antioqueño”.** Como investigador principal. Convocatoria Regionalización 2013. Fecha de inicio: 21 de junio de 2013, fecha de finalización: 21 de junio 2014.
- **“Aplicación de la metodología de superficie de respuesta y de diseño de mezclas, para el desarrollo de un alimento con potencial uso en la industria avícola, a partir de desechos alimentarios generados en un restaurante de la ciudad de Medellín”.** Como asesor. Convocatoria para proyectos de investigación presentados por los estudiantes de pregrado de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias de la Universidad de Antioquia, año 2013. Fecha de inicio: 08 de agosto de 2013, fecha de finalización: 08 de agosto de 2014.
- **“Producción de polihidroxialcanoatos a partir de desechos agroalimentarios por fermentación en estado sólido”.** Proyecto Colciencias Contrato RC. No.630-2011. Investigador principal. Dedicación de 11 horas semana. Fecha de inicio 5 de octubre de 2011, fecha de finalización 5 de septiembre de 2015.
- **“Diseño y desarrollo de una base espumante en polvo, a partir de suero lácteo”.** Pequeño proyecto de investigación presentado por estudiantes de pregrado. Docente asesor, 2 horas a la semana. Fecha de Inicio 13 de agosto de 2012, fecha de finalización 13 de abril de 2013.

Centro de Investigación y Extensión.

Ciudad Universitaria: Cl. 70 # 52 72 Oficina 303

Recepción de correspondencia: Calle 70 N.º 52-21 • **Teléfonos:** 219 5456 – 219 8470

Nit: 890.980.040-8 • <http://investigacionescifal@udea.edu.co>

- **“Evaluación del efecto de la edición de un jarabe de glucosa obtenido a partir de cascara de mango sobre algunas propiedades fisicoquímicas de una mermelada”.** Convenio beca de pasantía CIQUIFAR JIC- 012-2016. Tutor en la modalidad de joven investigador de la estudiante Lizet Guiot Morales, para orientar su trabajo durante la duración de la beca. Fecha de Inicio: 01 de marzo de 2016, fecha de finalización: 01 de marzo de 2017.
- **Producción y caracterización de polihidroxicanoatos, obtenidos por procesos de fermentación a partir de suero lácteo líquido generado en la industria quesera antioqueña”.** Convenio beca de pasantía CUQUIFAR JIC-012-2016. Tutor de la modalidad de Joven Investigador a la estudiante Erika Milena Arango Agudelo, para orientar su trabajo durante la duración de la beca. Fecha de Inicio: 01 de marzo de 2016, fecha de finalización: 01 de marzo de 2017.

El presente documento se expide a solicitud del interesado a los veinte (20) días del mes de enero de 2021.

Cordialmente,



JUAN CARLOS AMAYA GÓMEZ
Jefe del Centro de Innovación e Investigación
Farmacéutica y Alimentaria-CENQFAL