

BANCO DE TEMAS PARA PRESENTAR LAS PROPUESTAS PRELIMINARES EN EL PROCESO DE ADMISIÓN DEL PROGRAMA DE MAESTRÍA EN SAN.

| BANCO DE TEMAS PARA EL DESARROLLO DE LAS PROPUESTAS DE LOS TRABAJOS DE GRADOS MAESTRÍA EN SAN | | | |
|--|-------------------------------------|--|-----------------------------|
| GRUPO DE INVESTIGACIÓN | LÍNEA DE INVESTIGACIÓN | TEMA | DOCENTE |
| GRUPO DE INVESTIGACION INTERDISCIPLINARIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL GRIINSAN | Seguridad alimentaria y nutricional | 1. evaluación del estado Nutricional en los diferentes grupos etarios. | Alexandra Valdelamar |
| | | 2. Evaluación de la SAN. | |
| | | 1. Ciencia de los alimentos Utilización de Tecnologías emergentes | Amparo Púa |
| | | 2. Análisis instrumental de alimentos | |
| | | 3. Desarrollo de nuevos productos | |
| | | 4. Estudio de compuestos bioactivos | |
| | | 1. Medición de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, en hogares vulnerables, y poblaciones vulnerables | Marta Ospina H |
| | | 2. Relación de la SAN, con el estado nutricional | |
| | | 3. Medición de la San relacionado al acceso y consumo de alimentos | |
| | | 4. La SAN y su relación con los hábitos alimentarios | Marta Ospina o Aleyda Parra |
| 1. Desiertos de alimentos. aproximaciones del problema del hambre | Rosemary Mendoza | | |

| | | | | | | |
|--|--|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | | 2. Intervención para el incremento de la ingesta de frutas y verduras | | | | |
| | | 3. Obesidad relacionada con percepciones y prácticas alimentarias. | | | | |
| | | 4. Estado nutricional y condiciones de vida de niños rurales | | | | |
| | | 5. Situación alimentaria y estado nutricional en gestantes y lactantes | | | | |
| | | 6. Determinantes sociodemográficos y tendencias temporales del consumo de alimentos ultra procesados | | | | |
| | | 1. Estrategias de intervención en la prevención de pérdidas y Desperdicios de alimentos | Aleyda Parra Castillo | | | |
| | | 2. Estrategias educativas en PPDA | | Aleyda Parra Castillo | | |
| | | 3. Doble carga Nutricional en poblaciones | | | Aleyda Parra Castillo | |
| | | 4. Evaluación de la aplicabilidad de las políticas Públicas en PPDA | | | | Aleyda Parra Castillo |
| | | 5. Medición de las pérdidas y desperdicios de alimentos en toda la cadena de suministro | | | | |

| | | | |
|--|--|--|----------------------|
| | | 6. Inseguridad alimentaria y nutricional desde el acceso y consumo de alimentos. | |
| | | 1. Proyectos de alimentación y nutrición que involucren el análisis de determinantes de la seguridad alimentaria y nutricional | Kissy Macías Bolívar |
| | | 2. Proyectos de rescate del patrimonio cultural gastronómico de comunidades (principalmente étnicas) | |
| | | 3. Proyectos de intervención en Seguridad Alimentaria y Nutricional | |
| | | 1. Agricultura Urbana y Agricultura Familiar | Fernando Avendaño |
| | | 2. Calidad e Inocuidad de alimentos | |
| | | 3. Cambio Climático | |
| | | 4. Política Agroalimentaria | |
| | | 5. Proyectos de producción agrícola sostenible | |

BANCO DE TEMAS PARA EL DESARROLLO DE LAS PROPUESTAS DE LOS TRABAJOS DE GRADOS MAESTRÍA EN SAN

| GRUPO DE INVESTIGACIÓN | LINEA DE INVESTIGACIÓN | TEMA | DOCENTE |
|--|--|--|--------------------------------------|
| <p align="center">BIOLOGÍA DE NUTRIENTES</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Estudios en humanos. • Estudios en fauna silvestre. • Estudios en microorganismos del medio ambiente. • Residualidad de fármacos en diferentes matrices | <p>1. Desarrollo de estudios científicos sobre la homeostasis, la utilización metabólica y su relación a factores nutricionales, fisiológicos, ambientales y farmacológicos en los principales nutrientes (macro y micro) y de principios activos usados en seres vivos (hombres, animales y vegetales), y de uso alimenticio.</p> | <p align="center">Carmiña Vargas</p> |
| | | <p>2. Valoración del comportamiento biomolecular y farmacológico de la homeostasis de los nutrientes (macro y micro) y medicamentos en grupos poblaciones, mujeres, hombre y niños colombianos y de otros países y su posible relación con los hábitos dietéticos, seguridad alimentaria, edad, medidas antropométricas, paridad, tiempo del embarazo, nivel social, familiar, hábitos de fumar, la influencia a la suplementación y el uso seguro de medicamentos</p> | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>3. Evaluación del comportamiento biomolecular de la homeostasis de las condiciones nutricionales, ambientales, fisicoquímicas e interacciones de los componentes de los cultivos de microorganismos de interés biotecnológicos y de alimentos y su estudio para el desarrollo de nuevos fármacos.</p> | |
| | | <p>4. Investigaciones abarcando varios aspectos bioquímicos y farmacogenéticos del metabolismo de nutrientes y medicamentos en diferentes seres vivos.</p> | |
| | | <p>5. Validación y análisis de metodologías para la cuantificación de residuos de fármacos u otros principios activos en diferentes matrices y su actividad biológica en estudios in vitro e in vivo teniendo cuenta factores genéticos, nutricionales, ambientales que puedan alterar el buen funcionamiento biológico de los seres vivos.</p> | |
| | | <p>1. Toxicología ambiental y alimentaria</p> | |

| | | | |
|--|--|---|----------------|
| | | 2. Obtención de biopolímeros a partir de metabolitos secundarios de Cianobacterias, Microalgas y Macroalgas continentales y marinas | Claudia Tapias |
| | | 3. Inocuidad de productos pesqueros (identificación de toxinas en productos pesqueros provenientes de floraciones algales) | |
| | | 4. Microbiología y calidad de aguas | |

BANCO DE TEMAS PARA EL DESARROLLO DE LAS PROPUESTAS DE LOS TRABAJOS DE GRADOS MAESTRÍA EN SAN

| GRUPO DE INVESTIGACIÓN | LINEA DE INVESTIGACIÓN | TEMA | DOCENTE |
|------------------------|---|--|-----------------------------|
| BIOPROCESOS | <ul style="list-style-type: none"> • Calidad, inocuidad y seguridad Alimentaria, • Alimentación y Salud Pública. • Biocombustibles. • Procesos Asistidos por Microondas. Termodinámica. • Innovación en prácticas en la pos-cosecha, transformación de productos agrícolas y pecuarios, frutas y hortalizas mínimamente procesadas. • Almacenamiento, innovación en empaques y embalajes y aprovechamiento de Residuos Agroindustriales. • Gestión Ambiental | 1. Productos de Calidad Superior | Alexy Flórez Vergara |
| | | 2. Alimentos Mínimamente Procesados | |
| | | 3. Transformación de Productos de origen Animal | |
| | | 4. Transformación de Productos Agrícolas | |
| | | 5. Diseño de Plantas Agroindustriales | |
| | | 1. Contaminantes emergentes en los alimentos | Rafael Oliveros |
| | | 2. Seguridad alimentaria, técnicas en el mejoramiento de procesos, transformación de alimentos | |
| | | 3. Transformación en cárnicos, frutas y verduras | |
| | | 4. Inocuidad y e implementación de normas sanitarias | |
| | | 1. Tratamiento de aguas residuales | XIMENA MARIA VARGAS RAMIREZ |
| | | 2. Economía circular, producción más limpia | |
| | | 3. Gestión de residuos solidos | |
| | | 4. Tecnologías avanzadas de oxidación | |
| | | 5. Agua y saneamiento en zonas rurales | |

BANCO DE TEMAS PARA EL DESARROLLO DE LAS PROPUESTAS DE LOS TRABAJOS DE GRADOS MAESTRÍA EN SAN

| GRUPO DE INVESTIGACIÓN | LINEA DE INVESTIGACIÓN | TEMA | DOCENTE |
|---|--|---|-------------------------------------|
| Grupo de Investigación en Nutrición Humana (GINHUM) | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y DEL VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS. • DESARROLLO DE INGREDIENTES BIOACTIVOS Y ALIMENTOS FUNCIONALES • NUTRICION Y ALIMENTACION HUMANA • DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS E INOCUIDAD DE ALIMENTOS | 1. Inocuidad de Alimentos | Angélica Peluffo o Ingrid Ballestas |
| | | 2. Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios | |
| | | 1. Aprovechamiento de residuos agroindustriales en la elaboración de alimentos | Ingrid Ballestas |
| | | 2. Caracterización de materias primas y productos alimenticios | |
| | | 3. Evaluación y diseño de rotulado general y nutricional de acuerdo con la normatividad vigente | |
| | | 4. Sistemas alimentarios sostenibles e inclusivos | |
| | | 1. Sistemas de Calidad e Inocuidad de alimentos | Norleyn Navas |
| | | 2. Desarrollo e Innovación de productos alimenticios con valor agregado | |
| | | 3. Alimentos funcionales | |
| | | 4. Control microbiológico en la producción de alimentos | |
| | | 5. Aprovechamiento de residuos en la producción de alimentos | |
| | | 1. Salud y Bienestar | Gladys Gaviria. |
| 2. Educación y Salud | | | |

| | | | |
|--|--|--|---------------------|
| | | 3. Promoción de la salud prevención de enfermedades. (PyP) | |
| | | 4. Gestión administrativa en salud. | |
| | | 5. Salud pública y alimentación | |
| | | 1. Factores asociados a los the para la creación de un modelo predictivo | ANDERSON DIAZ PEREZ |
| | | 2.Relaciones de poder en la relación médico-paciente en la toma del asentimiento/consentimiento informado en investigación biomédica | |
| | | 3. Análisis in-silico de marcadores moleculares de nefritis lúpica | |
| | | 4. el consentimiento informado en clínica aspectos éticos y legales | |
| | | 5. Bioshock y pandemia | |

BANCO DE TEMAS PARA EL DESARROLLO DE LAS PROPUESTAS DE LOS TRABAJOS DE GRADOS MAESTRÍA EN SAN

| GRUPO DE INVESTIGACIÓN | LINEA DE INVESTIGACIÓN | TEMA | DOCENTE |
|---------------------------|---|---|--------------------------------|
| SUELO AMBIENTE Y SOCIEDAD | <ul style="list-style-type: none"> • CIENCIAS AGRARIAS. • CIENCIAS AMBIENTALES. • DINÁMICAS SOCIOCULTURALES EN TORNO A LA PRODUCCIÓN Y MEDIO AMBIENTE. • EDUCACIÓN AGRARIA Y AMBIENTAL PARA EL DESARROLLO. • IMPACTO AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD HUMANA. • INDICADORES DE CALIDAD DE SUELOS Y AGUA. • MANEJO INTEGRAL DEL RECURSO HIDRICO. • NUTRICION VEGETAL - RELACIONES AGUA-SUELO-PLANTA-ATMÓSFERA | 1. Microbiología de los alimentos. | Rosmery Katherine Cruz O'Byrne |
| | | 2. Seguridad alimentaria. | |
| | | 3. Microorganismos de los alimentos de interés industrial | |
| | | 4. Cultivos iniciadores. | |
| | | 5. Biotecnología en la industria alimentaria | |
| | | 1. Nutrición Vegetal | Sonia Esperanza Aguirre Forero |
| | | 2. Descontaminación de Suelos y aguas | |
| | | 3. Química y Física de Suelos | |

BANCO DE TEMAS PARA EL DESARROLLO DE LAS PROPUESTAS DE LOS TRABAJOS DE GRADOS MAESTRÍA EN SAN

| GRUPO DE INVESTIGACIÓN | LINEA DE INVESTIGACIÓN | TEMA | DOCENTE |
|------------------------|---|--|---|
| GIA | <ul style="list-style-type: none"> • BIOTECNOLOGÍA • CREACION DE EMPRESAS AGROINDUSTRIALES. • DESARROLLO DE AGROINDUSTRI REGIONAL. • DISEÑO DE PERODUCTOS Y PROCESOS AGROINDUSTRIALES. • SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA. • SISTEMA DE EMPAQUE, EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES | 1. Aprovechamiento integral de materiales bajo el enfoque de sostenibilidad | <p align="center">Lourdes Isabel Meriño Stand</p> |
| | | 2. Priorización de métodos para la producción de alimentos en el contexto de la región caribe | |
| | | 3. Caracterización de agrocadenas con el fin de identificar acciones de mejora para contribuir a la seguridad alimentaria. | |
| | | 1. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS | <p align="center">Nuris Guillermina Morales Pinto</p> |
| | | 2. EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES SANITARIAS Y SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA | |
| | | 3. VALORACIÓN MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS | |
| | | 4. EFECTO DE LA CONCENTRACIÓN DE MICRONUTIRNTES. | |
| | | 1. Diseño de bebidas instantáneas fortificadas | <p align="center">YAIR ENRIQUE GARCIA PACHECO</p> |
| | | 2. Determinación del potencial agroindustrial de cultivos promisorios | |

| | | | |
|--|--|---|---------------------|
| | | 3. Diseño de bebidas lácteas funcionales | |
| | | 4. Diseño y formulación de harinas compuestas con potencial funcional | |
| | | 5. Evaluación del valor funcional de cultivos promisorios | |
| | | 1. Métodos Green para conservación de alimentos precosecha y post cosecha de productos agroindustriales | Yeimmy Peralta Ruiz |
| | | 2. Evaluación y diseño de plantas (productos alimenticios a gran escala) | |
| | | 3. Aprovechamiento biotecnológico de hongos para producción de alimentos con características especiales | |
| | | 4. Microbiología de alimentos y alternativas para disminución de pérdidas por microorganismos | |
| | | 5. Aprovechamiento de residuos agroindustriales | |