



JOSEFA KATHERINE MANJARRÉS PINZÓN

Documento de identidad: 53081223 de Bogotá.

Lugar y Fecha de nacimiento: Santa Marta (Magdalena), 11 de Julio de 1984.

Edad: 38 Años

Email: katherine.manjarres@gmail.com , directoracientifica@naturalsig.org

Visualizar citaciones : <http://scholar.google.com/citations?user=xp77i2MAAAAJ>

Visualizar CVIac en Minciencias :

https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0001015222&lang=es2

Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-4327-6472>

Categoría Minciencias: Investigador Junior a la fecha

PERRFIL PROFESIONAL

Ingeniera de Alimentos de la Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Doctora en Biotecnología de la Universidad Nacional De Colombia Sede Medellín. Actualmente soy docente de posgrados de la Unilsallista Corporación Universitaria y directora científica de un proyecto de regalías para el Departamento del Magdalena. Soy una persona emprendedora y responsable con capacidad para establecer vínculos interpersonales y trabajar en grupo. Mis intereses se enfocan en la docencia y en la presentación de proyectos para el Sistema General de Regalías (SGR) y en los procesos de investigación en el campo de la Ingeniería de Alimentos.

INFORMACIÓN ACADÉMICA

Educación superior

- ✓ **Ingeniero de Alimentos.** Universidad Jorge Tadeo Lozano. Ingeniería de Alimentos 2002-2007.

Tesis de Grado: Producción de celulasas mediante el cocultivo de *aspergillus sp.* Y *trichoderma sp.* En fase sólida sobre residuos de palma.

Estudio de postgrado

- ✓ **Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos** de la Universidad Nacional de Colombia Sede Medellín.

Tesis de Grado: Aprovechamiento de residuos de la industria de cítricos en el desarrollo de productos con valor agregado
Fecha de grado: diciembre 2012.

- ✓ **Doctorado en Biotecnología** / Universidad Nacional de Colombia Sede Medellín.

Tesis de Grado: Producción biotecnológica de xilitol a partir de hidrolizados de raquis de palma con levaduras del género *Candida sp.*
Fecha obtención del título marzo 2020

RECONOCIMIENTOS ACADÉMICOS

- Excelente promedio, becaria Universidad Jorge Tadeo Lozano por excelencia académica. (Tres periodos académicos)
- Premio mejor trabajo en la categoría de Póster: I Feria de Trabajos Aplicados a la Ingeniería de Alimentos, Universidad Jorge Tadeo Lozano, Noviembre del 2005.

Caracterización de la masa de plátano verde (Propiedades Mecánicas)

- Premio mención de honor en la categoría de Presentación oral : I Feria de Trabajos Aplicados a la Ingeniería de Alimentos , Universidad Jorge Tadeo Lozano, Noviembre del 2005.

Evaluación de un producto enlatado esterilizado por el método de Ball y Grafico

- Premio al mejor proyecto de Aula, (Biotecnología) en la modalidad de presentación oral III Feria de Trabajos Aplicados a la Ingeniería de Alimentos , Universidad Jorge Tadeo Lozano, Noviembre del 2006.

Obtención de lacasa a partir del cultivo de *Pleurotus ostreatus* sobre cáscaras de plátano verde y maduro (Dominico hartón)

- ✓ Becaria de Colciencias. Jóvenes Investigadores 2011- Convocatoria 510.
- ✓ Tesis de maestría Meritoria
- ✓ Becaria Colciencias Doctorados Nacionales 2013 condonada 100% junio 2021
- ✓ 2nd International Conference on Food Science, Nutrition and probiotic, Agosto del 2018 , Berlin, Alemania :**PREMIO A LA MEJOR PRESENTACION ORAL MODALIDAD INVESTIGADORES JOVENES (INGLÉS)** Optimization of xylitol production by *Candida tropicalis* 96745 using two culture media
- ✓ Reconocimiento a la labor académica Corporación Universitaria Lasallista mayo del 2020

ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS

- ✓ Seminario-Taller sobre Actualización de Sistemas de Gestión de Calidad, HACCP Fundación Universitaria del Área Andina, agosto 2004.
- ✓ III Congreso Latinoamericano de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos, mayo del 2005.
- ✓ Il congreso Nacional ACECTA, mayo del 2005.
- ✓ Curso de validación de procesos térmicos para inactivación microbiana una mejora en la productividad, Universidad Jorge Tadeo lozano, Abril 23 del 2006.
- ✓ Simposio, Programa Nacional de Ciencias básicas 2006, Colciencias, Mayo 23 del 2006
- ✓ Curso de inglés, Colombo americano. Bogotá, convenio Universidad Jorge Tadeo Lozano durante la carrera.
- ✓ Curso “Conservación y protección de alimentos Web-TV”, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. Noviembre 2006
- ✓ Curso “Biopelículas en la industria: detección prevención y control”. Universidad Jorge Tadeo Lozano y VI Latin American Biodeterioration Biodegradation Symposium. Mayo 2007.Bogotá.

- ✓ Olímpica S.A. y el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Taller PUNTOS CRITICOS DE CONTROL PARA ALIMENTOS PERECEDEROS EN SUPERMECADOS (18 Horas) Agosto 27 y 28 del 2007.
- ✓ Curso de validación de Metodologías Analíticas. Universidad de Antioquia. Facultad de Química farmacéutica. Septiembre 9-11 del 2009.
- ✓ Taller Publique Internacionalmente. Dictado por el profesor Thomas Harold Finken Jr. Universidad Nacional de Colombia. Sede Medellín. Facultad de Ciencias humanas y Económicas. Septiembre 21 del 2009.
- ✓ Curso Determinación de vida útil sensorial de un alimento envasado". Acta septiembre 2020
- ✓ Curso Formulación y estructuración de proyectos Sistema General de Regalías, junio 2021, Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín

JURADO EN COMITES DE EVALUACIÓN

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, Titulo: Plan de Negocios para la microempresa Industrias Mole dedicada a la producción y comercialización de productos alimenticios en: Escuela De Ingeniería De Antioquia - E.I.A. programa académico Ingeniería Administrativa Nombre del orientado: **Julián Lopera Rendon**

Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos dirigidos/Tutorías de otro tipo

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, EVALUACION DE LAS PROPIEDADES FISICOQUIMICAS Y TEXTURALES DE UN PAN LIBRE DE GLUTEN Corporación Universitaria Lasallista Estado: Tesis concluida INGENIERIA DE ALIMENTOS ,2011, . Persona orientada: **Héctor Miller Puerta Martínez Y Daniela Franco.**

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, DISMINUCION DELCONTENIDO GRASO EN GALLETAS DE MANTEQUILLA CONSERVANDO PROPIEDADES FISICAS Y SENSORIALES Corporación Universitaria Lasallista Estado: Tesis concluida INGENIERIA DE ALIMENTOS ,2011, . Persona orientada: **Lissy Grace Restrepo Poveda.**

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, Producción de xilitol a partir de hidrolizado de raquis de palma detoxificado utilizando *Candida tropicalis* Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia Estado: Tesis concluida Biotecnología, 2016. Persona orientada: Juliana Muñoz .

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, Evaluación de las condiciones de fermentación en la producción de xilitol por *Cándida guilliermondii* a partir de residuo

lignocelulósicos de palma de aceite. Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia Estado: Tesis concluida Biotecnología ,2015, . Persona orientada: Yuli Andrea Molina Ramirez ,

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, PRODUCCIÓN DE XILITOL A PARTIR DE HIDROLIZADO DE JACINTO DE AGUA (Eichhornia crassipes) UTILIZANDO Candida guilliermondii Y Pichia guilliermondii Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia Estado: Tesis concluida Biotecnología ,2016, . Persona orientada: **Laura Tatiana Palacios Martínez** .

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, Titulo: "Elaboración de una guía como procedimiento para el manejo y control de alérgenos en la industria de snacks en Medellín Tipo de trabajo presentado: Trabajo de grado/tesis en: CORPORACION UNIVERSITARIA LASALLISTA programa académico Especialización en Nutrición y Alimentación Nombre del orientado: **Villa Restrepo, Andrés Felipe García Orozco, María Alejandra Sánchez Londoño, Ana Isabel Ramírez Sánchez, Ana María**

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, Titulo: Diseño y formulación de productos y procesos en la Empresa La Receta CIA S.A.S Tipo de trabajo presentado: Trabajo de grado/tesis en: CORPORACION UNIVERSITARIA LASALLISTA programa académico INGENIERIA DE ALIMENTOS Nombre del orientado: **Juliet Marcela Vargas Laverde**

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, Titulo: Programa preventivo de contaminación cruzada J y C Tipo de trabajo presentado: Trabajo de grado/tesis en: CORPORACION UNIVERSITARIA LASALLISTA programa académico INGENIERIA DE ALIMENTOS Nombre del orientado: **Carolina Lopera Urrego**

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, Titulo: Creación de la empresa Carnejo Tipo de trabajo presentado: Trabajo de grado/tesis en: CORPORACION UNIVERSITARIA LASALLISTA programa académico INGENIERIA DE ALIMENTOS Nombre del orientado: **Sebastián Arcila**

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, Titulo: Gestión de contaminantes físicos en todo el proceso productivo de Alimentos Carnicos SAS Tipo de trabajo presentado: Proyecto de grado/Tesis en: CORPORACION UNIVERSITARIA LASALLISTA programa académico INGENIERIA DE ALIMENTOS Nombre del orientado: **Sara Manuela Pabón Restrepo**

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, MISAEL CORTES RODRIGUEZ, Titulo: Desarrollo de un Complemento Alimentario en Polvo Para Niños a Base de Huevo, Mango y Adicionado con Componentes con Actividad Fisiológica Tipo de trabajo presentado: Trabajo de grado/tesis de maestría UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE MEDELLÍN programa académico CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Nombre del orientado: **Lina Marcela Crespo Ramírez**

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, Título: Diseño de una planta productora de pan libre de gluten con harina de frijol en Colombia y la definición de su plan de negocio Tipo de trabajo presentado: Trabajo de grado/tesis en: UNIVERSIDAD DE LA SABANA programa académico maestría engerencia de ingeniería Nombre del orientado: **Andrés Camilo Domínguez Mesa y Miguel Andrés Parra Alarcón**

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, Título: Diseño de un producto alimenticio fuente de carbonato de calcio a partir de cáscara de huevo de gallina apto para el consumo humano Tipo de trabajo presentado: Proyecto de grado/Tesis en: CORPORACION UNIVERSITARIA LASALLISTA programa académico Maestría en Innovación Alimentaria y Nutrición Nombre del orientado: **Jennifer Teresa Correa Sepulveda**

DIEGO ALONSO RESTREPO MOLINA, JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, Título: Fundamentos y metodologías básicas de la evaluación sensorial , en el entrenamiento de un panel sensorial (caso práctico cerveza artesanal) Tipo de trabajo presentado: Trabajo de grado/tesis en: Universidad Nacional de Colombia Sede Medellin programa académico MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS - PROFUNDIZACIÓN Nombre del orientado: IVAN ALONSO CELIS CASTAÑO

PARTICIPACIÓN EN COMITÉS DE EVALUACIÓN

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería Ciencia y Tecnología de Alimentos IICTA 2014 en: UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE MEDELLÍN

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, Evaluación de la Cinética de Secado Convectivo en Rodajas de Plátano Verde a Cuatro Temperaturas Diferentes"en: UNIVERSIDAD DEL QUINDÍO

JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, Determinación de los Parámetros Cinéticos en el Secado Convectivo de Rodajas de Guineo AAAea" en: UNIVERSIDAD DEL QUINDÍO

Participación en el comité de Reacreditación del programa de Ingeniería de Alimentos en: CORPORACION UNIVERSITARIA LASALLISTA, 2019

PAR EVALUADOR

Par evaluador de: Proyecto Institución: UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA, 2020, Agosto

Par evaluador de: Proyecto Institución: Fundación red colombiana de semilleros de Antioquia, 2019, Mayo

Par evaluador de: Material para publicación científica Editorial: Fondo Editorial Universidad Del Atlántico, 2017, Abril

Par evaluador de: Proyecto Institución: Fundación red colombiana de semilleros de Antioquia, 2019, Mayo

Par evaluador de: Material para publicación científica Revista: Revista Colombiana De Biotecnología, 2019, Mayo

Par evaluador de: Material para publicación científica Revista: Revista Lasallista De Investigación, 2017, Agosto

IDIOMAS

INGLES

Nivel actual: 90% escritura, 80% Lectura, 80% oral

ITALIANO

Nivel actual: 80% escritura, 80% Lectura, 90% oral

ÁREAS DE ACTUACIÓN

Ingeniería y Tecnología -- Biotecnología Industrial -- Tecnologías de Bioprocesamiento, Fermentación, Aprovechamiento de residuos industriales – Análisis sensorial de alimentos, control de calidad, Farinología -panificación
Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas

EXPERIENCIA ACADÉMICA Y LABORAL

- Monitora facultad Ingeniería de Alimentos, Laboratorios de Diseño de plantas, Balance de Materia y Energía, Análisis Sensorial, Química de alimentos, Desarrollo de Nuevos Productos, y Apoyo en programas de investigación (Proyectos de Aula). Segundo periodo Académico del 2006
- Pasante Olímpica Área del Calidad (Tecnología de Cárnicos) Bogotá, Programas de capacitación en Manipulación de Alimentos, Seguimiento y

control de proveedores, Buenas prácticas de manufactura BPM. Junio-
Noviembre. 2007

- Investigadora del proyecto “Producción de enzimas ligninasas y celulasas mediante el cultivo de *pleurotus ostreatus* y *trichoderma reesei* sobre residuos de palma de aceite (EFB)”. Agosto del 2006 – Mayo 2007
- Asesora y Jefe de Calidad. (Comercialización de Carne de Conejo Mister Conejo). Elaboración de programas básicos y asesorías en proceso Octubre del 2007-Enero 2009
- Asistente de Calidad, Crepes y Waffles S.A. Índices de calidad microbiológica en los Puntos de venta en Bogotá, Capacitación al personal en referencia a las BPM, Análisis fisicoquímicos de Lácteos y Nuevos Productos, Metrológia y Calibración, Calidad de Agua Potable, Asistencia referente a las BPM y HACCP, Trazabilidad y Estadísticas. Enero-
Octubre 2008
- Asesora de Calidad. (Planta procesadora de agua y refrigerios “Brisas de Caribe” Elaboración de programas básicos, capacitación en control de calidad y manipulación de alimentos. Noviembre del 2008- Mayo 2009
- Instructora del Servicio de Aprendizaje (SENA), diciembre del 2009. Proyecto de fortalecimiento empresarial y técnicos de Jóvenes rurales del Magdalena.
- Monitora del laboratorio de Control de calidad de Alimentos. Universidad Nacional de Colombia Sede Medellín. Marzo a Julio 2010.
- Pasantía en Análisis sensorial de alimentos y Análisis de imágenes de matrices alimentarias. Università degli studi di Milano. Italia. Septiembre 2010-diciembre 2010.
- Docente ocasional Corporación Universitaria Lasallista 2011
- Docente auxiliar Universidad del Valle 2012-2014. Escuela de Ingeniería de Alimentos.
- Docente ocasional Universidad Nacional de Colombia. Agosto-noviembre 2014.
- Docente ocasional Corporación Universitaria Lasallista 2010
- Docente tiempo completo del programa de Ingeniería de Alimentos de la Corporación Universitaria Lasallista 2019-2021 Asignatura Biotecnología de Alimentos, Química de alimentos, Materia Primas alimentarias. Bioquímica de los alimentos y Análisis sensorial de los alimentos

- Coordinadora del grupo de investigación INNOVA
- Docente cátedra programa de Maestría en Gestión de la Calidad, Unilasallista Corporación Universitaria Julio- Diciembre 2021 hasta la fecha
Asignaturas: Análisis sensorial de alimentos en el control de la calidad, Proyecto III, Seminario de Trabajo de grado (Especialización en Alimentación y Nutrición)
- Docente cátedra programa de Maestría en Gestión de la Calidad, Unilasallista Corporación Universitaria marzo - junio 2022. Asignaturas: Redes de investigación Proyecto III, Seminario de Trabajo de grado (Especialización en Alimentación y Nutrición)
- Docente Catedra- Politécnico Jaime Isaza, Medellín. Inicio Mayo del 2022 a Julio del 2022. Líder equipo de creación de nuevos programas- Cannabis
- Directora científica proyecto “Desarrollo de innovaciones tecnológicas para el aprovechamiento integral del banano rechazado de la zona bananera fortaleciendo su competitividad como aporte a la problemática social y económica causada por el COVID 19 en el departamento del Magdalena BPIN 2020000100698 Enero 15 2022 hasta la fecha

PUBLICACIONES

- Estudio de la cinética de deshidratación osmótica de la uchuva (*Physalis peruviana*) Adriana Castro, Katherine Manjarres, Adriana Ospina, Yurany Pineda .Revista electrónica Aliméntica . Disponible en: <http://www.utadeo.edu.co/dependencias/publicaciones/alimentica3/uchuva.pdf>.Facultad de Ingeniería de Alimentos, Universidad Jorge Tadeo Lozano. ,2006,
- Producción de lacasa utilizando *Pleurotus ostreatus* sobre cáscaras de plátano y bagazo de caña Katherine Manjarrés, Adriana Castro, Eduardo Rodríguez Sandoval, REVISTA LASALLISTA DE INVESTIGACIÓN - Vol. 7 No.2 p 9-15. Colombia.
- Evaluación del complejo enzimático producido mediante el cocultivo de *Aspergillus sp* y *Trichoderma sp* en fase sólida sobre residuos de palma.

Katherine Manjarrés, Yineth Piñeros y Eduardo Rodríguez. Revista Bioagro. Volumen 23 (1) 19-26 p . 2011.

- KATHERINE MANJARRES PINZON, "Effect of fructooligosaccharides on the physicochemical properties of sour cassava starch and baking quality of gluten-free cheese bread" . En: Colombia Starch-Starke ISSN: 0038-9056 ed: Wiley-VCH Verlag Weinheim GmbH v.66 fasc.7-8 p.678 - 684 ,2014
- KATHERINE MANJARRES PINZON, "Effect of drying conditions on the physical properties of impregnated orange peel" . En: Brasil Brazilian Journal Of Chemical Engineering ISSN: 1678-4383 ed: v.30 fasc.3 p.667 - 676 ,2013
- KATHERINE MANJARRES PINZON, "INFLUENCE THE ADDITION OF NITROGEN SOURCE ON PRODUCTION OF LIGNINASES" En: Colombia Biotecnología En El Sector Agropecuario Y Agroindustrial ISSN: 1692-3561 ed: Editorial Universidad Del Cauca v.10 fasc. p.173 - 181 ,2012
-
- KATHERINE MANJARRES PINZON, "Effect of Hydrocolloids on the Pasting Profiles of Tapioca Starch Mixtures and the Baking Properties of Gluten-Free Cheese Bread" . En: Colombia Journal Of Food Processing And Preservation ISSN: 1745-4549 ed: Wiley v.1 fasc. p.1 - 10 ,2014
- KATHERINE MANJARRES PINZON, EDUARDO RODRIGUEZ SANDOVAL, "XYLITOL PRODUCTION BY *Candida guilliermondii* FROM FERMENTATION OF WASTE OIL PALM" .Revista U.D.C.A. Actualidad & Divulgación Científica ISSN: 0123-4226 ed: Ediudcav.19 fasc.2 p.403 - 409 ,2016.
- KATHERINE MANJARRES-PINZON, MARIO ARIAS-ZABALA, GUILLERMO CORREA-LONDONO, EDUARDO RODRIGUEZ-SANDOVAL. [Xylose recovery from dilute-acid hydrolysis of oil palm \(*Elaeis guineensis*\) empty fruit bunches for xylitol production.](#) Revista: African Journal of Biotechnology. Vol 16 (41) . Paginas 1997-2008.
- JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, MARIO ARIAS ZABALA, JUAN PABLO ARIAS ECHEVERRI, ISABEL CRISTINA ORTEGA BEDOYA, ALEJANDRO ARTURO BRAVO BRAVO, "Biotechnological Production of Xylitol from Oil Palm Empty Fruit Bunches Hydrolysate" . En: Reino Unido Advance Journal of Food Science and Technology ISSN: 2042-4876 ed: Maxwell Scientific Publications v.16 fasc. p.134 - 137 ,2018, DOI: 10.19026/ajfst.16.5945

- EDUARDO RODRIGUEZ SANDOVAL, JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON, "Gluten-free cheese bread from frozen dough: effect of modified cassava starch." . En: Brasil Food Science and Technology ISSN: 0101- 2061 ed: Sociedade Brasileira de Ciencia e Tecnologia de Alimentos v.39 fasc.2 p.654 - 661 ,2019, DOI: 10.1590/fst.30118
- Manjarres-Pinzon, K., Otero-Guzmán, N. C., Rodríguez-Sandoval, E., Correa-Londoño, G., & Arias-Zabala, M. (2021). Producción de xilitol a partir de hidrolizados de raquis de palma por *Candida tropicalis*: optimización de las condiciones de fermentación. Revista U.D.C.A Actualidad & Divulgación Científica, 24(2). <https://doi.org/10.31910/rudca.v24.n2.2021.1894>
- Katherine MANJARRES-PINZÓN, Dary MENDOZA-MEZA, Mario ARIAS-ZABALA, Guillermo CORREA-LONDOÑO, Eduardo RODRIGUEZ-SANDOVAL, Effects of agitation rate and dissolved oxygen on xylose reductase activity during xylitol production at bioreactor scale. Food Science and Technology VOL 42 , 2022. <https://doi.org/10.1590/fst.04221>

CAPITULOS

Piñeros Yineth y Manjarrés Katherine. Producción de celulasas por fermentación en fase líquida. En: Rodríguez E y Piñeros Y, (Ed). Manual de Prácticas de Ingeniería de Alimentos: Propiedades y Operaciones en Alimentos. Universidad Jorge Tadeo Lozano, Bogotá.2009. ISBN 978-958-725-016-9 . Pag 101-107

POSTER

I Feria de Trabajos Aplicados a la Ingeniería de Alimentos, Universidad Jorge Tadeo Lozano, Bogotá, Noviembre del 2005. Caracterización de la masa de plátano verde (Propiedades Mecánicas). Manjarrés Katherine, Ospina Adriana, Castro Adriana.

I Feria de Trabajos Aplicados a la Ingeniería de Alimentos, Universidad Jorge Tadeo Lozano, Noviembre del 2005. Estudio de la cinética de deshidratación osmótica de la uchuva (*Physalis peruviana*). Manjarrés Katherine, Ospina Adriana, Pineda Yurany, Castro Adriana.

IX Congreso latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos Ponencia: Sección de frutas y Vegetales. Sectores: Productos y procesos biotecnológicos - Productos y procesos biotecnológicos vinculados a la agricultura, Isla de Margarita, Estado Nueva Esparta ,Venezuela. Mayo del 2007. Producción de celulasas mediante el cocultivo de *Trichoderma sp* y *Aspergillus sp*

en fase sólida sobre residuos de palma" Piñeros Yineth, Manjarrés Katherine

XI CONGRESO COLOMBIANO DE FITOQUIMICA Tipo de evento: Congreso
Ámbito: Realizado el:2011-10-01, en Medellín -
Productos asociados

Nombre del producto: Un aporte de la investigación a la industria citrica: cortezas de naranja impregnadas con vitamina E Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Resumen

Participantes

Nombre:JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON Rol en el evento:
Expositora

VII CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERIA DE ALIMENTOS CIBIA8
2011, Lima - Perú

Nombre del producto:"APROVECHAMIENTO DE CORTEZAS DE NARANJA
PARA EL DESARROLLO DE UN PRODUCTO CON VALOR AGREGADO Tipo de
producto:Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) -
Resumen

Participantes

Nombre:JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON Rol en el evento:Asistente
y expositora

IFT ANNUAL MEETING FOOD EXPO2012, Las Vegas EEUU
Productos asociados

Nombre del product: Effect of Air-Drying Conditions on Physicochemical
Properties of Orange Peel (Citrus sinensis) Applying Vacuum Impregnation as
Pretreatment Tipo de producto:Producción bibliográfica - Trabajos en eventos
(Capítulos de memoria) - Resumen

Nombre del producto:THE EFFECT OF HYDROCOLLOIDS AND
SURFACTANTS ON THE PHYSICAL PROPERTIES OF GLUTEN FREE BREAD
Tipo de producto:Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de
memoria) Nombre:JOSEFA KATHERINE MANJARRES PINZON Rol en el
evento:Ponencia

III Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ciencia y Tecnología de
Alimentos - IICTA 2016 Tipo de evento: Congreso Ámbito: Nacional Realizado
el:2016-11-02 00:00:00.0, 2016-11-04 00:00:00.0 en BOGOTÁ, D.C. - I Centro
Empresarial y Recreativo -Bogotá D.C. , Colombia.

Nombre del producto: Producción de xilitol a partir de hidrolizado de raquis de palma detoxificado utilizando *Candida tropicalis* Tipo de producto: Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo

V simposio internacional agroalimentario SIAL 2017 Tipo de evento: Simposio
Ámbito: Internacional Realizado el: Octubre 4 al 6 del 2017, Barranquilla - Centro De Convenciones Universidad Del Atlántico. Ponencia: Biotechnological Production Of Xylitol From Oil Palm Empty Fruit Bunches Hydrolysate: The Effect Of Medium Composition

2nd International Conference on Food Science, Nutrition and Probiotics, Agosto del 2018, Berlín Alemania Conferencia: Optimization of xylitol production by *Candida tropicalis* 96745 using two culture media En esta conferencia obtuve el PREMIO A LA MEJOR PRESENTACION ORAL MODALIDAD INVESTIGADORES JOVENES

PROYECTOS

Directora científica proyecto: Desarrollo de innovaciones tecnológicas para el aprovechamiento integral del banano rechazado de la zona bananera fortaleciendo su competitividad como aporte a la problemática social y económica causada por el COVID 19 en el departamento del Magdalena BPIN 2020000100698 Enero 15 del 2002 – Agosto del 2022

Proyecto: Investigación y desarrollo evaluación de la hidrólisis ácida diluida sobre raquis de palma de aceite para la producción biotecnológica de xilitol
Inicio: septiembre 2015 Fin: septiembre 2016

Proyecto: Investigación y desarrollo
Evaluación de la capacidad antioxidante y función biológica de un extracto y jugo obtenido a partir de la uva Isabella (*Vitis labrusca*) mediante la caracterización del perfil quimiométrico y de la actividad citotóxica y antitumoral
Inicio: Mayo 2020 Fin: Diciembre 2020

Tipo de proyecto: Investigación y desarrollo
EVALUACIÓN TÉCNICA DE LA PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA DE XILITOL Y HONGOS COMESTIBLES A PARTIR DE RESIDUOS LIGNOCELULÓSICOS DE PALMA DE ACEITE.
Inicio: Agosto 2019 Fin: Diciembre 2020

PRODUCTOS Y CURSOS DE APROPIACIÓN SOCIAL Y CIRCULACIÓN DEL CONOCIMIENTO

Curso cervezas artesanales, Finalidad: Conocer el proceso fermentativo de la cerveza artesanal. En: Colombia ,2020, participación: Docente , 1 semana

Curso de Análisis Sensorial para la Corporación Universitaria Lasallista, derivado del programa de entrenamiento en Producción de Contenidos Digitales Educativos entre 4 de junio y el 8 de agosto de 2020

Programa de entrenamiento en Producción de Contenidos Digitales Educativos, La Corporación Universitaria Lasallista y el International Bureau of Social and Economic Research. Proceso de 9 semanas de duración con una intensidad horaria de 8 horas semanales.

Curso de maestros digitales. Politecnico Jaime Isaza Cadavid, junio 24 del 2022

REFERENCIAS ACADÉMICAS

Dr. Eduardo Rodríguez Sandoval

Profesor Asociado Universidad Nacional de Colombia.
Medellín
Tel 4309154
Email: edrodriguez@unal.edu.co

Dr Mario Arias Zabala.

Profesor Asociado Universidad Nacional de Colombia.
Medellín
Tel 4309072
Email: marioari@unal.edu.co

REFERENCIAS LABORALES

Dra Luz María Alzate

Profesor Corporación Universitaria Lasallista
Caldad, Antioquia
Celular: 321 7604114
Email: lalzate@unilasallista.edu.co

