




Faiber Alexis Jaramillo Yepes


Ingeniero de Alimentos


Doctor en Ciencias farmacéuticas y alimentarias


Profesional con 15 años de experiencia en actividades de docencia, investigación y gestión académica en instituciones de educación superior y centros de innovación y productividad. Experiencia en formulación y ejecución de proyectos en las áreas de los alimentos y agroindustria. Habilidades y competencias en el sector agroindustrial, en el procesamiento de vegetales, lácteos y cárnicos; fortificación y enriquecimiento de matrices alimenticias, regulación alimentaria y evaluación sensorial.

CONTACTO

 3003295450


fai526@hotmail.com


https://scienti.minciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=000001171


Los Colores,
Medellín, Colombia

EDUCACIÓN

Doctor en Ciencias
Farmacéuticas y
Alimentarias
Universidad de
Antioquia
2017

Ingeniero de
Alimentos
Universidad de
Antioquia
2009

Diplomado
en Docencia
Universitaria
Universidad
CES
2018

EXPERIENCIA LABORAL E INVESTIGATIVA

UNIVERSIDAD CES

Facultad de Ciencias de la Nutrición y los Alimentos

Coordinador Área de Alimentos, Centro de Estudios Avanzados en nutrición y alimentación (CESNUTRAL).
Agosto 2022 – Marzo 2024

Nuevos programas académicos: Escritura, estructuración y sometimiento de documento maestro del programa de posgrado de Maestría en Ciencias de los Alimentos ante el Ministerio de Educación Nacional. Registro calificado otorgado el 18 de diciembre de 2023.

Rol: Escritura y estructuración documento maestro.

Docente Pregrado y posgrado: Química y bioquímica de los Alimentos, Industria y tecnología de los Alimentos (Derivados lácteos, cárnicos y vegetales), Regulación alimentaria, Suplementos dietarios, Enriquecimiento y fortificación de alimentos, Toxicología alimentaria, Nutrición Humana (potenciadores de sabor y aroma, modificadores de textura), Alimentos funcionales.

Miembro Consejo de Facultad
Agosto 2022 – Diciembre 2023

Miembro Comité de Investigación e innovación
Agosto 2022 – Diciembre 2023

Coordinador Área de Alimentos Pregrado de Nutrición y Dietética, Miembro comité de currículo.
Agosto 2022 – Febrero 2023

Miembro grupo de investigación Nutral
Enero de 2017 hasta la fecha

IDIOMAS

Inglés:

Competencia comunicativa, producción oral y escrita.

PREMIOS Y DISTINCIONES ACADÉMICAS

Premio ALSEA mejores trabajos en nutrición y alimentación, México 2023.

Beca para estudios de doctorado a nivel nacional, Convocatoria 512 del año 2010 otorgada por

COLCIENCIAS

(Departamento Administrativo de Ciencia, Tecnología e Innovación).

Reconocimiento público por obtener el primer puesto a nivel nacional en los exámenes de Estado de Calidad de la Educación Superior – ECAES- 2008.

República de Colombia Bogotá D.C. Diciembre 09 de 2009 y Vicerrectoría de Docencia, Universidad de Antioquia Medellín Abril 01 de 2009.

EXPERIENCIA LABORAL E INVESTIGATIVA

Educación continua y extensión

- Actualización en gluten y fructosa
- Enriquecimiento y fortificación de matrices alimenticias
- Innovación y desarrollo de alimentos funcionales
- Diseño y desarrollo de suplementos
- Etiquetado nutricional y frontal de alimentos y bebidas
- Alergias alimentarias
- Empaques y envases para alimentos
- MOOC Manipulación higiénica de alimentos

CENTRO DE LA CIENCIA Y LA INVESTIGACIÓN FARMACÉUTICA (CECIF)

Coordinador I+D+i Alimentos y Suplementos Dietarios
Abril 6 de 2015 – Abril 15 de 2017

KOREA INSTITUTE OF SCIENCE AND TECHNOLOGY (KIST, COREA DEL SUR)

Tutor: Dr. Sang Hoon Jung, Senior Research Scientist

Pasantía de “Científico visitante” en calidad de estudiante de Doctorado al Centro de Alimentos Funcionales.

Septiembre 15 de 2011 – Noviembre 10 de 2011 y
Octubre 17 de 2012 - Octubre 31 de 2013

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias

Docente Laboratorio de Nutrición y Bromatología, Laboratorio de Bromatología, Bromatología, Química de Alimentos, Diseño y Formulación de Alimentos, Proyecto Comunitario.

Octubre de 2009 - Junio de 2011; Mayo de 2014 – Diciembre de 2016

Regionalización - Oriente

Coordinador Área Proyecto Comunitario II.
2014-1, 2014-2 y 2015-1

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN Y MERCADOTECNIA DEL QUINDÍO

Investigador en productos farmacéuticos, cosméticos y alimenticios.

Octubre de 2009 – Septiembre de 2011

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS

UNIVERSIDAD CES

Grupo de Investigación Nutral

- Módulo calórico con aporte de proteína y micronutrientes claves para pacientes con alergia alimentaria y/o bajo peso
Rol: Coinvestigador
- Complementos alimenticios biofortificados para familias en condición de vulnerabilidad: Una estrategia sostenible de aprovechamiento de pérdidas y desperdicios de alimentos y el fortalecimiento de los sistemas alimentarios locales. Proyecto ganador premio Alsea – México, 2023.
Rol: Investigador principal
- Efectividad de un complemento alimenticio para mejorar el indicador peso/longitud y peso/talla en población infantil con riesgo de desnutrición aguda.
Rol: Investigador principal
- Papillas de cereal, fruta y verdura sin proteína de leche de vaca.
Rol: Investigador principal
- Desarrollo de una herramienta nutricional para el manejo de población sana o con condiciones especiales que facilite la orientación del consumo de alimentos colombianos con nutrientes sensibles como lo son: gluten, fructosa, ácidos grasos omega 3 y 6, aminoácidos como la leucina, la glutamina, la arginina, la fenilalanina; las purinas y las vitaminas E, D, K
Rol: Investigador principal
- Caracterización fisicoquímica y nutricional de dos complementos alimenticios biofortificados.
Rol: Investigador principal
- Estrategias, indicadores, planes, intervenciones y políticas sobre pérdidas y desperdicios de alimentos en la ciudad de Medellín con perspectiva global.
Rol: Investigador principal
- Suplemento a base de ciclodextrinas para deportistas
Rol: Coinvestigador
- Salmueras saborizadas
Rol: Coinvestigador
- Generación de valor agregado de propóleos, en la cadena productiva apícola antioqueña
Rol: Coinvestigador
- Nutrición personalizada y de precisión como estrategia para la prevención y control de malnutrición infantil en subregiones de Antioquia.
Mesa de nutrición avanzada – Cámara de Comercio de Medellín
Rol: Coinvestigador

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Grupo de Investigación Biodegradación y Bioconversión de Polímeros “BIOPOLIMER”

- Evaluación biológica (*in vitro* e *in vivo*) y química de los extractos de *Guadua angustifolia* Kunth y *Phyllostachys aurea* para determinar los efectos neuroprotectores en las células ganglionares de retina, relativos a las enfermedades oculares como el glaucoma y las complicaciones diabéticas como la retinopatía diabética.
Rol: Investigador principal – Estudiante de doctorado
- Estudio y ejecución de diversas pruebas de actividad biológica *in vitro* en diferentes líneas celulares de cáncer HTC116 (células humanas de carcinoma colorrectal) y HepG2 (células humanas de hepatocarcinoma)
Rol: Investigador principal – Estudiante de doctorado
- Caracterización fisicoquímica, nutricional y funcional de brotes, culmos y hojas de bambú para la formulación de nuevos alimentos terapéuticos.
Rol: Tesis de doctorado
- Determinación de la actividad antioxidante y caracterización estructural de compuestos extraídos del vinagre de *Guadua angustifolia* Kunth: Aplicación en bebidas alimenticias. (Proyecto aprobado, ejecutado y finalizado en el CODI)
Rol: Coinvestigador
- Desarrollo de un producto farmacéutico innovador a partir de vinagres de *Guadua angustifolia* Kunth.
Rol: Coinvestigador
- Desarrollo de un producto cosmético con actividad antisolar a partir de extractos de hojas de guadua.
Rol: Coinvestigador

PUBLICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES

- Libro: Jaramillo-Yepes FA *et al.* Tablas de nutrientes sensibles para el manejo de condiciones especiales de salud. Editorial Universidad CES. 2023. ISBN: 978-958-5101-93-7. ISBNe: 978-958-5101-96-8.
- Capítulo de libro: Capítulo 16: Alimentación y nuevas tecnologías: de la investigación al plato, en *Nutrición Comunitaria*, 4ta edición. Editorial ELSEVIER ES. 2023. 472 páginas. ISBN: 978-841-3823-83-6
- Artículo: Giraldo-Gallego JP *et al.* Función de las vitaminas D, E y K en condiciones especiales: salud y enfermedad. *Perspect.Nutr Humana*. 2022, 24(1): 103-124
- Artículo: Gómez-Muriel LA *et al.* Desarrollo de una carne de hamburguesa de pechuga de pollo con adición de fibra y reducción de grasa. *Perspect.Nutr Humana*. 2021, 23(1): 15-26
- Artículo: Gómez-Vargas *et al.* Novel larvicide tablets of *Bacillus thuringiensis* var. *israelensis*: assessment of larvicidal effect on *Aedes aegypti* (Diptera: Culicidae) in Colombia. *Biomédica* vol.38 supl.2 Bogotá Aug. 2018
- Patente: Composición que comprende extractos de *Guadua angustifolia* Kunth para la prevención o el tratamiento de enfermedades de la retina (Aplicada en Corea del Sur y Colombia). 2016
- Cartilla: Jaramillo FA *et al.* Guía Poscosecha de plantas aromáticas y condimentarias. Fondo Editorial Universidad Católica de Oriente, 2016. ISBN 978-958-59549-0-8.
- Artículo: Echavarría C, Jaramillo FA, Palacio H: Determinación del Potencial antioxidante en extractos de vinagre de *Guadua angustifolia* Kunth para aplicaciones alimenticias. *Revista Cubana de Plantas Medicinales*. 2012; 17 (4): 330-342
- Artículo: Mejía AI *et al.* PLANTAS DEL GÉNERO BAMBUSA: Importancia y aplicaciones en la industria farmacéutica, cosmética y alimentaria. *Vitae*. 2009; 16 (3): 396-405
- Memoria: Salcedo JL, Oquendo CA, Jaramillo FA. Jamón inoculado con cultivos probióticos, caracterización de los parámetros de dureza y perfil de sabor. En: Sexto Congreso Internacional Alimentario Ferial 2009. Medellín: Editorial Corporación Universitaria Lasallista; 2009. ISBN 978-958-8406-06-0.

PONENCIAS Y CONFERENCIAS EN JORNADAS ACADÉMICAS, CURSOS, SIMPOSIOS, CONGRESOS Y SEMINARIOS.

- Desarrollo de productos que responden a problemáticas en nutrición infantil. Jornada de actualización en nutrición infantil. Situaciones especiales: Malnutrición en pediatría. Actualización en nutrición y alimentación infantil, una mirada interprofesional. Universidad CES.
Medellín (Colombia)
Octubre 21 de 2023
- Enriquecimiento nutricional, Nutritional-Food enrichment / Food fortification. 1er Congreso Internacional Nutrición Aplicada a la Actividad Física y el Deporte. V Simposio Iberoamericano en Deporte y Actividad Física: Nutrición y entrenamiento. Universidad CES.
Medellín (Colombia)
Septiembre 21-23 de 2023
- La leche como alimento funcional. Congreso Nacional de Derivados Lácteos. Hacia la nutrición avanzada y la sostenibilidad. Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia.
Medellín (Colombia)
Septiembre 20-21 de 2023
- Transformación de los recursos agrícolas como contribución para alcanzar las metas de los ODS. I Congreso Nacional de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Universidad Mariana.
San Juan de Pasto (Colombia)
Octubre 31 y Noviembre 1 de 2022
- Webinar: Alimentos con propósito funcional. Mes de la Alimentación. Universidad CES.
Medellín (Colombia)
Octubre 21 de 2022
- Impuesto a las bebidas azucaradas y normatividad en materia de alimentos procesados en Colombia. Mes de la Alimentación. Universidad CES.
Medellín (Colombia)
Octubre 12 de 2022
- Impuesto a las bebidas azucaradas y normatividad en materia de alimentos procesados en Colombia. Una mirada crítica desde la academia. Universidad CES.
Medellín (Colombia)
Agosto 31 de 2022
- Ley ¿comida chatarra?, a favor de la salud: nuevo etiquetado frontal y nutricional de alimentos. Universidad CES.
Medellín (Colombia)
Julio 2 de 2021

- Etiquetado nutricional... más que un reporte en el empaque.
IV Encuentro de Egresados de Nutrición y Dietética de la Universidad de Pamplona, Universidad de Pamplona
Pamplona, Norte de Santander
Junio 17 de 2020
- Innovaciones en el diseño de productos: Respuestas saludables y comerciales
XVIII Congreso Colombiano de Nutrición y Dietética y II Congreso Internacional e Interdisciplinario en Alimentación y Nutrición.
Manizales (Colombia)
Agosto 15-17 de 2019
- Rotulado y Etiquetado Nutricional de Alimentos
Feria de Ingeniería de Alimentos Lasallista. Corporación Universitaria Lasallista
Caldas, Antioquia.
Octubre 18 de 2019.
- Desarrollo Experimental en Alimentos
4^{ta} Jornada de Biotecnología – Control de calidad e Innovación en Alimentos
Tecnoparque Nodo Rionegro, SENA
Rionegro (Colombia)
Agosto 12 de 2015
- Rol de los fitoquímicos dietarios en el tratamiento de enfermedades oculares.
Primer encuentro de egresados del Departamento de Alimentos de la Facultad de Química Farmacéutica 2014.
Facultad de Química Farmacéutica, Universidad de Antioquia
Medellín (Colombia)
Abril 5 de 2014
- Actividad antioxidante de una bebida tipo infusión preparada con Vinagre de *Guadua angustifolia* Kunth.
Segundo Congreso Internacional del Bambú Guadua y Exposición de Fibras Naturales.
Centro Metropolitano de Convenciones
Armenia (Colombia)
Noviembre 16-19 de 2011
- Jamón inoculado con cultivos probióticos, caracterización de los parámetros de dureza y perfil de sabor.
6^o Congreso Internacional Alimentario Ferial 2009: El consumidor de alimentos: Marketing y comportamiento
Plaza Mayor: Convenciones y Exposiciones
Medellín (Colombia)
Mayo 21 y 22 de 2009

ASESORÍAS Y MENTORÍAS

- Trabajo de pregrado “Caracterización fisicoquímica y nutricional de dos complementos alimenticios biofortificados”. Estudiantes: María Carolina Molina Castillo, Nathalia Varela García. Universidad CES 2023
- Trabajo de pregrado “Desarrollo de un derivado lácteo tipo yogur como alternativa para el aprovechamiento del fruto del árbol del pan en el Chocó, Colombia”. Estudiantes: NahamaMyles Abdul Azis. Universidad CES 2022
- Cotutor tesis de doctorado “Potenciación del efecto quimiopreventivo de la aspirina (AINE) con un jugo de *Vaccinium meridionale* Swartz (agraz) evaluado en modelos *in vitro* e *in vivo* de cáncer colorrectal” Estudiante Sandra Sulay Arango Varela. Universidad de Antioquia 2021
- Trabajo de maestría “Elaboración de una matriz alimenticia a base de alimentos fuentes de hierro para deportistas”. Estudiantes: Luz Stella Useche Correa y Sara Marcela Muñoz Ríos. Universidad CES 2021
- Trabajo de pregrado “Suplemento deportivo de palatinosa, glicerol y electrolitos para promover la recuperación de las personas que realizan un nivel alto de actividad física durante el ejercicio prolongado” Estudiantes: María Alejandra Quintero Londoño, Clarita Gómez González, Elizabeth Montoya Piedrahita y María Camila Vélez Osorno. Universidad CES 2021
- Trabajo de pregrado “Producto derivado del yacón con fines hipoglucemiantes para población colombiana”. Estudiantes: Ana Maria Isaza Palacio, Mariana Aguirre, Doris Nathalia Motta Castro. Universidad CES 2021
- Trabajo de pregrado “Desarrollo de yogur con extracto de remolacha y troceado de mora para población prehipertensa”. Estudiantes: Mauricio Medina Rodríguez, Angie Daniela Tapia Tutistar. Universidad CES 2020.
- Trabajo de pregrado “Relación entre los componentes de los alimentos y la aparición o progreso del glaucoma primario de ángulo abierto”. Estudiantes: Elsy Yuliet Jiménez Montoya, Maryori García Guzmán y Melissa Flórez Moncada. Universidad CES 2021
- Trabajo de pregrado “Desarrollo de derivados cárnicos a base de pechuga de pollo, altos en fibra y bajos en grasa.” Estudiantes: Luz Adriana Gómez Muriel, Andrea Velásquez Henao y Estefanía Benítez Sepúlveda. Universidad CES 2020.
- Trabajo de especialización “Factores asociados al estado nutricional de la primera infancia en la comunidad indígena Yanacona del corregimiento de Descanse, municipio de Santa Rosa, Cauca”. Estudiantes: Luz Karina Macías Urrutia, Liliana Patricia Osorio. Corporación Universitaria Lasallista 2019.

PROTOTIPOS INDUSTRIALES Y PLANTA PILOTO

- Crema de lentejas con extractos cárnicos. 2023
- Malteada con extractos cárnicos. 2023
- Compota/ colado con leche, huevo, mango, guanábana, guineo y zanahoria. 2023
- Bebida Cesfruit. 2023
- Papillas de cereal, fruta y verdura sin proteína de leche de vaca. 2022
- Planta Piloto de Alimentos Cesnutral. 2022
- Salmueras saborizadas. 2021

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS ACADÉMICOS

- Diplomado Innovación y desarrollo de Alimentos Funcionales. Universidad CES.
Medellín (Colombia)
Agosto-Noviembre 2019
- II Simposio de epidemiología y bioestadística: Epidemiología y nutrición.
Universidad CES.
Medellín (Colombia)
Noviembre 12 de 2019.
- 2do Seminario Internacional de Inocuidad del Sector Agroalimentario. Universidad CES.
Medellín (Colombia)
Septiembre 6-7 de 2017.

REFERENCIAS PERSONALES

- Angélica María Muñoz Contreras
Docente Facultad de Ciencias de la Nutrición y los Alimentos
UNIVERSIDAD CES
TEL 3167791799
- Sebastián Cadavid Jaramillo
Subdirección General de Planeación
Banco de proyectos
CORNARE
TEL 3012491367



Marzo 2024