



## Networking 105 años CIFAL: farmacia, alimentos y cosméticos

Martes 29 de septiembre. 2:00 p.m. a través de la plataforma zoom.

Más información: <https://bit.ly/2ENioKo>

### Grupos de investigación con los cuales usted podrá solicitar una cita:

NOMBRE DEL GRUPO	LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN
<b>Productos naturales marinos - PRONAMAR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Química y actividad biológica de productos naturales marinos.</li><li>• Productos Naturales Marinos Antimicrobianos.</li><li>• Hemisíntesis orgánica.</li><li>• Antiparasitarios marinos.</li><li>• Desarrollo de metodologías analíticas.</li><li>• Productos Naturales Funcionales.</li></ul>
<b>Grupo de investigación ofidismo y escorpionismo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Toxinología básica y aplicada.</li><li>• Alternativas terapéuticas y alimentarias.</li><li>• Clínica y epidemiología de los accidentes por animales venenosos.</li><li>• Biología, Ecología y Bioprospección.</li></ul>
<b>Grupo de investigación en sustancias bioactivas - GISB</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Análisis químico y metabólico de productos naturales y matrices biológicas.</li><li>• Funcionalidad y biodisponibilidad de sustancias bioactivas y nutrientes.</li><li>• Desarrollo de sustancias valorizadas para la industria alimentaria, farmacéutica, cosmética y el sector agroindustrial.</li></ul>
<b>Biología de alimentos - BIOALI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Valorización y transformación de residuos agroindustriales.</li><li>• Desarrollo de envases activos e inteligentes.</li><li>• Inhibición de microorganismos patógenos y alteradores.</li><li>• Evaluación y control de los tratamientos tecnológicos.</li><li>• Seguridad y soberanía alimentaria.</li></ul>
<b>Promoción y prevención farmacéutica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diseño y valoración de herramientas informáticas para la realización de servicios de atención farmacéutica.</li><li>• Epidemiología y economía de la salud.</li><li>• Interacciones medicamentosas.</li><li>• Promoción de la salud y prevención de la enfermedad.</li><li>• Seguimiento farmacoterapéutico.</li></ul>
<b>Grupo de investigación en tecnología en regencia de farmacia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fortalecer la investigación en el campo de acción del Tecnólogo en Regencia de Farmacia con énfasis en programas de atención primaria en salud (APS) y en temas de terapias alternativas y/o Complementarias.</li></ul>
<b>Biopolimer</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nanotecnología y Biotecnología.</li><li>• Por medio de nanotecnología desarrollar transportadores inteligentes para medicamentos, cosméticos y alimentos que permitan utilizarlos de forma más segura, eficiente y eficaz.</li><li>• Biodegradar y/o bioconvertir residuos agroindustriales a productos de valor agregado como enzimas,</li></ul>



	<p>compuestos aromáticos u otros con actividad biológica, utilizando hongos basidiomicetos o sus enzimas ligninolíticas aisladas, para obtener biocombustibles, productos farmacéuticos, alimentos para animales, o nutrientes humanos y estabilizarlos utilizando técnicas de inmovilización.</p>
<b>Diseño y formulación de medicamentos, cosméticos y afines – DYFOMECA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrollo de la producción farmacéutica sostenible.</li><li>• Desarrollo de polímeros y excipientes semi sintéticos a base de fuentes naturales y de desecho.</li><li>• Diseño y desarrollo de formas farmacéuticas.</li><li>• Diseño y Formulación de productos cosméticos.</li><li>• Estudio fisicoquímico de sólidos microcristalinos usados en farmacia.</li><li>• Estudios de preformulación y escalamiento.</li><li>• Modificación y desarrollo de principios activos, polímeros y excipientes farmacéuticos, para aumentar o retardar la liberación de fármacos: nanoencapsulación y microencapsulación de agentes activos, síntesis y caracterización de organometálicos, coprocesamiento de activos, cocristales, y otros sistemas multicomponentes.</li><li>• Validación de procedimientos.</li></ul>
<b>Grupo de estabilidad de medicamentos, cosméticos y alimentos – GEMCA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Biomateriales aplicados en la industria cosmética y alimentaria: caracterizar y evaluar nuevos materiales, para ser aplicados como materias primas en el desarrollo de medicamentos, alimentos y cosméticos.</li><li>• Estudios de estabilidad y vida útil de alimentos: realizar estudios y proponer metodologías que permitan evaluar la estabilidad y estimar la vida útil de alimentos; así contribuir al fortalecimiento de las empresas y a la consolidación de la normatividad, ofreciendo productos de mayor calidad al consumidor.</li><li>• Estudios de fotoestabilidad y de fotoestabilización de medicamentos y afines: desarrollar metodologías adecuadas para realizar estudios de fotoestabilidad en nuestro país, según normas internacionales y proponer métodos adecuados para la fotoestabilización de biomoléculas sensibles a la luz.</li><li>• Estudios de funcionalidad de cosméticos: desarrollar e implementar metodologías para la evaluación funcional de productos cosméticos acordes a la normatividad internacional.</li><li>• Estudios de degradación de principios activos: analizar cualitativamente y cinéticamente las rutas de descomposición que sufren los principios activos.</li><li>• Estudios multidisciplinarios en la cadena productiva del café:<ul style="list-style-type: none"><li>• desarrollar procesos desde diferentes enfoques disciplinares para generar valor agregado a la cadena productiva del café</li></ul></li></ul>
<b>Grupo de investigación en análisis sensorial</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Validación de ensayos y paneles sensoriales.</li><li>• Investigación de la interacción microbiológica, fisicoquímica, instrumental y sensorial en materias primas y productos y su relación con la cultura de la alimentación.</li><li>• Denominación de origen de Alimentos de origen animal y vegetal.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Análisis sensorial de alimentos, medicamentos, cosméticos y productos naturales.</li><li>• Estudios de vida útil Sensorial.</li><li>• Investigación y desarrollo ingenieril de sistemas tecnológicos de producción para el sector agroindustrial.</li><li>• Sistemas de Gestión de calidad sensorial, inocuidad y seguridad alimentaria.</li></ul>
<b>Grupo de investigación en alimentos saludables- GIAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aprovechamiento de subproductos agroindustriales.</li><li>• Desarrollo de productos alimenticios saludables.</li><li>• Evaluación funcional de productos alimenticios adicionados con sustancias bioactivas, compuestos funcionales y/o fibra dietaria.</li><li>• Fermentaciones alimentarias.</li></ul>
<b>Grupo de nutrición y tecnología de alimentos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrollar nuevas propuestas alimentarias basadas en métodos de conservación no térmicos y en procesos biotecnológicos. Revalorar subproductos proteicos por medio de hidrólisis enzimática, modelar biorreactores enzimáticos y fermentativos.</li><li>• Aprovechar excedentes de cosecha de frutas y hortalizas por medio de deshidratación osmótica, secado en lecho fluidizado y secado convectivo.</li><li>• Elucidar rutas metabólicas de microorganismo de interés alimentario y farmacéutico. Evaluar nuevas sustancias de origen natural con actividad antioxidante.</li></ul>
<b>Grupo de investigación en innovación y consultoría empresarial farmacéutica y afines -PHARMA-LEAN-</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vigilancia Tecnológica</li><li>• Ciencia y Tecnología</li><li>• Educación</li><li>• Gestión del Conocimiento, creatividad e innovación</li></ul>

**Organiza:**

Facultad de ciencias farmacéuticas y alimentarias

Unidad de Innovación. Vicerrectoría de Extensión

Universidad de Antioquia