

RESOLUCIÓN ACADÉMICA 3455

01 de octubre de 2020

Por la cual se concede el *Premio a la Investigación Universidad de Antioquia, Primera Categoría, para profesores*

EL CONSEJO ACADÉMICO DE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA, en uso de sus atribuciones legales y reglamentarias, en especial de las establecidas en el Acuerdo Superior 396 del 06 de septiembre de 2011 y

CONSIDERANDO QUE:

1. El Consejo Superior Universitario, mediante el Acuerdo Superior 396 de 2011, definió el *Premio a la Investigación Universidad de Antioquia*, y fijó los procedimientos para el otorgamiento del mismo.
2. Con base en el Acuerdo Superior 396 de 2011, el Comité para el Desarrollo de la Investigación, CODI, convocó a todos los profesores de la Universidad para que participaran en el *Premio a la Investigación Universidad de Antioquia*.
3. El jurado nombrado por el CODI, reunido en septiembre de 2020 y como resultado de las deliberaciones, propone, al Consejo Académico, que el *Premio a la Investigación Universidad de Antioquia, Primera Categoría* sea entregado a los profesores Gelmy Luz Ciro Gómez y Jhon Jairo Rojas Camargo adscritos a la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias por el trabajo titulado ***“Estabilización de un ingrediente natural proveniente del annato (Bixa orellana) por medio del método de microencapsulación por gelación ionotrópica y evaluación de su eficacia en una matriz cárnica”***.
4. El trabajo obtuvo el más alto valor asignado de los trabajos sometidos al premio, lo que permitió acuerdo y aprobación entre los miembros del jurado.
5. De los méritos y características reconocidas por el jurado a esta investigación, se destacan los siguientes:



"Los resultados desprendidos de la ejecución de esta investigación fueron publicados en revistas científicas de reconocido impacto internacional de las que se evidencia la validez externa de los resultados al haber sido citadas a su vez por otras revistas de calidad científica. Cabe resaltar que, a través del desarrollo del proyecto, fue formado recurso humano en todos los niveles académicos, pregrado, maestría y doctorado, cuyos trabajos de grado recibieron distinciones de mérito, Magna cum Laudem y Cum Laudem. Los resultados de la investigación han sido presentados en al menos cinco eventos científicos y pasantías internacionales, los cuales les permitieron generar alianzas con otros grupos y la formulación de nuevos proyectos que le darán continuidad y sostenibilidad en el tiempo a la línea de investigación. En general, el jurado resalta que los resultados de esta línea de investigación con productos naturales microencapsulados impactan no sólo al ámbito científico sino también, a los sectores agropecuario e industrial de los alimentos cárnicos dado que tienen clara proyección innovadora por ser potencialmente incorporados a otros procesos de innovación con otros productos de la cadena alimenticia como son frutas tropicales endémicas de Colombia, innovación tan pertinente y en concordancia con los objetivos de desarrollo sostenible propuestos por las Naciones Unidas al 2030, donde el objetivo número 2 "hambre cero" tiene como una de sus metas "conseguir la seguridad alimentaria y una mejor nutrición y promover la agricultura sostenible", meta en la cual esta investigación hace aportes reales y evidentes"

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO ÚNICO. Conceder el *Premio a la Investigación Universidad de Antioquia, Primera Categoría* a los profesores GELMY LUZ CIRO GÓMEZ (c.c. 43.201.396) y JHON JAIRO ROJAS CAMARGO (c.c.71.762.310) adscritos a la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias por el trabajo titulado *"Estabilización de un ingrediente natural proveniente del annato (Bixa orellana) por medio del método de microencapsulación por gelación ionotrópica y evaluación de su eficacia en una matriz cárnica"*.

JOHN JAIRO ARBOLEDA CÉSPEDES
Presidente

CLEMENCIA URIBE RESTREPO
Secretaria