**DATOS COMPLEMENTARIOS**

Apreciado autor:

Su artículo será catalogado de acuerdo con la clasificación de contribuciones del Sistema de Indexación Permanente de Colciencias. El artículo será enviado a revisión por parte de pares académicos y oportunamente les informaremos del resultado de dicha evaluación.  
   
Con el objeto de completar el diligenciamiento de la ficha de registro atentamente le solicito el reporte de la información que a continuación se relaciona. El envío de esta información no supedita la evaluación por parte de los pares académicos.

- Institución de pertenencia del (los) autor(es): Universidad Pontificia Bolivariana  
- Dirección: Circular 1ª N° 70-01, Medellín, Colombia  
- Teléfono: 3014102501  
- Fax:  
- Correo electrónico: dianacarolina.vasquez@alfa.upb.edu.co  
- Grupo de investigación al cual pertenece(n) el (los) autor(es) (en caso de existir): Grupo de Investigaciones Agroindustriales – GRAIN.  
- La contribución es resultado de un proyecto de investigación: Si\_X\_  No\_\_

- Nombre del proyecto de investigación del cual se deriva el artículo: (debe enviarnos el número de registro del proyecto de investigación): Incidencia de la temperatura de secado por convección sobre las propiedades funcionales de la fibra dietaria, los niveles de vitamina C y los azúcares en la guayaba pera (*Psidium guajava* L.). - (561A-11/09-49).

- Tema de la investigación: Formulación y conservación de alimentos  
- Programa de investigación de Colciencias en el que se enmarca: Ciencia y Tecnología  
- Institución o instituciones ejecutantes: Universidad Pontificia Bolivariana  
- Duración de la investigación: Un (1) año

- Fase de la investigación a la que corresponde el artículo: Terminado

- Descripción de la investigación: La sobreproducción de guayaba (*Psidium guajava* L.) causa pérdidas en poscosecha, tiene impactos negativos para el medio ambiente y la economía. El secado es un método que permite prolongar la vida útil del producto, facilita su transporte y almacenamiento, también puede ocasionar modificaciones en las propiedades fisicoquímicas y funcionales de algunos de sus componentes. Se estudió la cinética de secado por convección con aire caliente a 30 ºC, 40 ºC, 50 ºC, 60 ºC y 70 ºC, con velocidad del aire constante de 3 m/s, se evaluó el contenido de vitamina C por el método de la 2-nitroanilina, el contenido de azúcares por HPLC y las propiedades técnico funcionales de la fibra dietaria según Femenia et al. (1997). Las pruebas se realizaron por triplicado, a los resultados se les aplicó la prueba de Tukey. El tiempo de secado disminuye al incrementar la temperatura, a 40 ºC se presentó el mayor contenido de vitamina C y sacarosa, a 70 ºC se obtuvo el mayor contenido de glucosa y fructosa, a 70 ºC se presentaron las mejores propiedades de la fibra dietaria.

- Entidades financiadoras de la investigación: Universidad Pontificia Bolivariana  
- Monto de la financiación de la investigación: $40.000.000

**INFORMACIÓN DE AUTOR**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombres: Diana Carolina** | | **Apellidos: Vásquez Osorio** | |
| **Cargo Actual: Joven investigador** | | | |
| **Afiliación institucional:**  Universidad Pontificia Bolivariana- Sede Medellín | | | |
| **Dirección:**  **Circular 1ª N° 70-01** | | | **Teléfono: 3014102501** |
| **Página web: www.upb.edu.co** | | | |
| **FORMACIÓN ACADÉMICA** | | | |
| **Pregrado** | **Título: Ingeniera Agroindustrial. Institución: Universidad Pontificia Bolivariana. Año: 2012** | | |
| **Especialización** | **Título: Institución: Año:** | | |
| **Maestría** | **Título: Institución: Año:** | | |
| **Doctorado** | **Título: Institución: Año:** | | |
| **Áreas de interés:**  **Investigación, conservación de alimentos, transformación y conservación de frutas y verduras, tecnología de alimentos.** | | | |
| **Producción intelectual (registrar las referencias bibliográficas de las publicaciones realizadas en revistas arbitradas en los últimos cinco años) Realizando la numeración C1., C2., C3…**  **Publicaciones en revistas científicas** | | | |

**INFORMACIÓN DE AUTOR**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombres:** Lina | | **Apellidos:** Vélez - Acosta | |
| **Cargo Actual:** Docente | | | |
| **Afiliación institucional:** Universidad Pontificia Bolivariana- Sede Medellín | | | |
| **Dirección: Circular 1 N° 70 -01** | | | **Teléfono: 3544522** |
| **Página web: www.upb.edu.co** | | | |
| **FORMACIÓN ACADÉMICA** | | | |
| **Pregrado** | **Título:** Ingeniera de Alimentos. **Institución:** Corporación Universitaria Lasallista.  **Año:** 1994 | | |
| **Especialización** | **Título: Institución: Año:** | | |
| **Maestría** | **Título:** Magíster en Desarrollo.  **Institución:** Universidad Pontificia Bolivariana.  **Año:**2006 | | |
| **Doctorado** | **Título: Institución: Año:** | | |
| **Áreas de interés:** tecnología de alimentos, desarrollo de productos, calidad | | | |
| **Publicaciones en revistas científicas**   1. *. Catalina Álvarez L., Lina M. Vélez A. et al., (2013) Incremento en el contenido de fibra dietaria de un producto cárnico mediante la incorporación de celulosa de origen bacteriano. En: Perspectivas en Nutrición Humana, separata NUTRIAL 2013. Universidad de Antioquia. Medellín. Pág. 33.* 2. *Lina M. Vélez, Gustavo A. Hincapié et al (2012) Semillas de borojó (Borojoa Patinoi Cuatrec) y su potencial aprovechamiento en la elaboración de una infusión. Vol. 19 Suplemento I, Medellín. pp. 252 – 254.* 3. *Gustavo Hincapié Ll., Lina M. Vélez A. et al. (2013) Elaboración de una bebida energizante a partir del borojó (Borojoa Patinoi Cuatrec). En: Revista Lasallista de Investigación, Editorial Artes y Letras SAS. Medellín. Vol. 9 Nro. 2 p. 33 – 43.* 4. *Cristina Castro, Robin Zuluaga G., Lina Velez, et al. (2012) Biodegradability of Banana and Plantain Cellulose Microfibrils Films in Anaerobic Conditions. . En: Journal Of Polymers And The Environment. En: ISSN: 1566-2543 ed: Springer Estados Unidos v.20 fasc.3 p.774 – 782.* 5. *L. Yepes, D. Jaramillo, L. Vélez, G. Hincapié. (2011) Desarrollo de productos a partir de la Orellana. En: Revista Investigaciones Aplicadas. Universidad Pontificia Bolivariana, Medellín. Nº 2, 6-12.* 6. *GIL, M., VÉLEZ, L. M. y otros.(2011).* [*Desarrollo de un producto de panadería con alto valor nutricional a partir de la harina obtenida del banano verde con cáscara: una nueva opción para el aprovechamiento de residuos de la industria de exportación*](http://www.lasallista.edu.co/images/documentos/LASALLISTA-desarrollodeunproductodepanaderia.pdf)*. En revista producción más Limpia, Corporación Universitaria Lasallista - Área metropolitana. Caldas, Antioquia - Julio 2011. V. 6 Nro. 1.* 7. *Hincapié G., Omaña M., Hincapié C., Arias Z., Vélez L. (2010) Efecto de la temperatura de secado sobre las propiedades funcionales de la fibra dietaria presente en la citropulpa. En: Revista Lasallista de Investigaciones, Corporación Universitaria Lasallista Caldas Antioquia. Vlm. 7 Nro. 2. 2010.* | | | |

**INFORMACIÓN DE AUTOR**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombres: Gustavo Adolfo** | | **Apellidos: Hincapié Llanos** | |
| **Cargo Actual: Docente - Investigador** | | | |
| **Afiliación institucional: Universidad Pontificia Bolivariana- Sede Medellín** | | | |
| **Dirección: Circular 1 N° 70 -01** | | | **Teléfono: 4- 4488388 ext. 13279** |
| **Página web: www.upb.edu.co** | | | |
| **FORMACIÓN ACADÉMICA** | | | |
| **Pregrado** | **Título: Químico Institución: Universidad del Quindío Año: 2001** | | |
| **Especialización** | **Título: Especialista en Ingeniería Ambiental Institución: Universidad Pontificia Bolivariana Año: 2004** | | |
| **Maestría** | **Título: Magister en Ingeniería. Institución Universidad Pontificia Bolivariana. Año: 2008** | | |
| **Doctorado** | **Título: Institución: Año:** | | |
| **Áreas de interés: Secado de residuos agroindustriales, liofilización, formulación y conservación de alimentos** | | | |
| **Publicaciones en revistas científicas**  **C1.** Gustavo Adolfo Hincapié Llanos, Juan Carlos Palacio Piedrahita, Sergio Páez Sierra, Claudia Estela Restrepo Flórez, Lina María Vélez Acosta. “Elaboración de una bebida energizante a partir de borojó (Borojoa patinoi Cuatrec.)”. En: Revista Lasallista de Investigación. Vol. 9 N° 2. Julio – Diciembre 2012. P. 33-43. ISSNp: 1794-4449 / ISSNe: 2256-3938.  **C2.** Hincapié, Gustavo, Vélez, Lina. Páez, Sergio. Palacio, Juan. “Semillas de borojó (Borojoa patinoi Cuatrec.) y su potencial aprovechamiento en la elaboración de una infusión”. En: Vitae, Revista De La Facultad De Química Farmacéutica. Vol. 19. Junio 2012. P. 252-254. ISSN: 2145-2660.  **C3.** Gustavo A. Hincapié, Jaime A. Barajas, Zuleyma Arias. “Evaluación del secado por convección de la guayaba (Psidium guajava) variedad manzana”. En: Revista Investigaciones Aplicadas. Vol. 5 N° 2. Diciembre de 2011. P. 42-53. Publicada en línea Universidad Pontificia Bolivariana. <http://revistas.upb.edu.co/index.php/investigacionesaplicadas>. ISSN: 2011-0413.  **C4.** Diana Isabel Jaramillo, Laura Victoria Yépez, Gustavo Adolfo Hincapié, Ana María Velásquez, Lina María Vélez. “Desarrollo de productos a partir de la Orellana (Pleurotus ostreatus)” En: Revista Investigaciones Aplicadas. Vol. 5 N° 2. Diciembre de 2011. P. 32-41. Publicada en línea Universidad Pontificia Bolivariana. <http://revistas.upb.edu.co/index.php/investigacionesaplicadas>. ISSN: 2011-0413.  **C5**. Hincapié G., Omaña M., Hincapié C., Arias Z., Vélez L. “Efecto de la temperatura de secado sobre las propiedades funcionales de la fibra dietaria presente en la citropulpa” En: Revista   Lasallista de Investigación. Vol. 7. N° 2. Julio - Diciembre de 2010. ISSNp: 1794-4449 / ISSNe: 2256-3938.  **C6.** Vélez L., Hincapié G., Severiche J., Restrepo M., Artículo: “Fibra dietaria proveniente del albedo de la naranja y del banano verde con cáscara utilizada en la elaboración de panes y arepas” En: Perspectivas en Nutrición Humana. Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia. Separata – memorias Nutrial 2010. Septiembre 2010. P. 28. ISSN 0124-4108.  **C7.** Vélez L., Hincapié, G. y otros. Artículo: “Aprovechamiento de la fibra dietaria de frutas y/o residuos de su transformación en la elaboración de productos de panificación y de maíz”. En: Biotecnología en el sector Agropecuario y Agroindustrial. Universidad del Cauca, 2009. Vol. 7 No. 2. P. 102 – 103. ISSN: 1692-3561.  **C8.** Hincapié G., Ramírez M. Artículo: “Biodegradación de poliuretano residual por fermentación en estado sólido”. En: Biotecnología en el sector Agropecuario y Agroindustrial. Universidad del Cauca, 2009. Vol. 7 No. 2. P. 99-101. ISSN: 1692-3561.  **C9.** Hincapié G., Ramírez M. “Evaluación de la biodegradación aerobia de poliuretano residual generado en la industria de fabricación de refrigeradores”. En: Revista Investigaciones Aplicadas Volumen 1 Nº 5 enero- junio (2009) pág. 15-25. Publicada en línea Universidad Pontificia Bolivariana. <http://revistas.upb.edu.co/index.php/investigacionesaplicadas>. ISSN: 2011-0413. | | | |