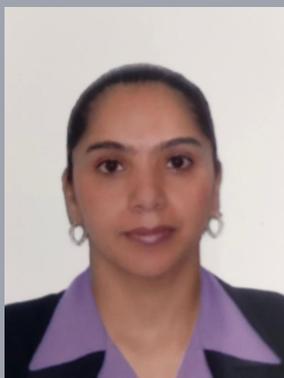




Mónica María Durango Zuleta



PERFIL

Como profesora asociada de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia he tenido la oportunidad de desempeñarme en las áreas clínica e industrial en el campo de la docencia, investigación y extensión. Liderando en el campo administrativo los procesos de formación posgradual en la Facultad Ciencias de la Salud, con la participación en la formulación, creación y coordinación de programas de especialización y maestrías, además de ser miembro activo de los comités de currículo y docencia de la Facultad.

ESTUDIOS

Bacterióloga y Laborista Clínica
Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
PhD(C) Ciencia y Tecnología de Alimentos

ASIGNATURAS

- Microbiología Alimentos
- Bromatología

LÍNEAS Y TEMÁTICAS DE INTERÉS

- Microbiología de Alimentos
- Biotecnología
- Ciencia de los Alimentos

PUBLICACIONES

Durango Z., Mónica; Sepúlveda V., Uriel; Gutiérrez B., Margarita; Londoño Z., Andrés. Caracterización de Ácidos Grasos, Diacetilo y Acetoina en Quesillo Colombiano. Vitae, Vol. 19, NÚM. 1 enero-abril 2012, pp. S376-S378 Universidad de Antioquia Medellín, Colombia ... Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo>

INFORMACIÓN DE CONTACTO

444 56 11 Ext:159

monica.durango@colmayor.edu.co

ÁREAS DE INTERÉS

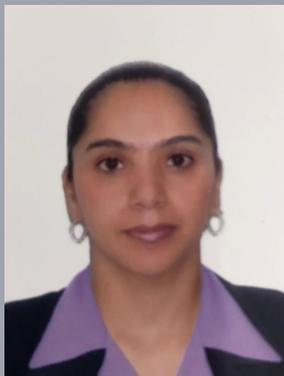
Biotecnología
Microbiología
Alimentos

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Ciencia de los Alimentos
Biotecnología Alimentos
Microbiología Alimentos



Mónica María Durango Zuleta



PUBLICACIONES

Vanegas, M. A. F., Zapata, A. F. L., Zuleta, M. M. D., Buriticá, M. A. G., Agudelo, S. O., & Valencia, J. U. S. (2017). Capacidad antimicrobiana de bacterias ácido lácticas autóctonas aisladas de queso doble crema y quesillo colombiano. *REVISTA BIOTECNOLOGÍA*, 15(1), 45-55.

Londoño-Zapata, A. F., Durango-Zuleta, M. M., Sepúlveda-Valencia, J. U., & Herrera, C. X. M. (2017). Characterization of lactic acid bacterial communities associated with a traditional Colombian cheese: Double cream cheese. *LWT-Food Science and Technology*, 82, 39-48.

Arcila, E. A. I., Vanegas, M. A. F., Zapata, A. F. L., Zuleta, M. M. D., Valencia, J. U. S. (2015). Evaluación de la actividad antimicrobiana de extractos obtenidos de Bacterias Acido Lácticas de Queso Doble Crema y Quesillo sobre el crecimiento In vitro de *Salmonella spp* y *Listeria Monocytogenes*. *Revista Científica Universidad Privada de Huancayo*, 3(2) 57-61.

Borda, R. A., Oviedo, M. M. D. D., & Rojas, J. M. (2014). Efecto de la exposición a la luz ultravioleta uv-c en la viabilidad de especies de *Escherichia coli* y *Salmonella typhimurium*. *Journal of Engineering and Technology*, 2(1).

Ochoa, S., Durango-Zuleta, M. M., & Osorio-Tobón, J. F. (2020). Techno-economic evaluation of the extraction of anthocyanins from purple yam (*Dioscorea alata*) using ultrasound-assisted extraction and conventional extraction processes. *Food and Bioproducts Processing*, 122, 111-123. Ochoa, S., Durango-Zuleta, M. M., & Osorio-Tobón, J. F. (2021).

Integrated process for obtaining anthocyanins rich-extract by ultrasound-assisted extraction and starch recovery from purple yam (*Dioscorea alata*): a techno-economic evaluation. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 1-10.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

444 56 11 Ext:159

monica.durango@colmayor.edu.co

ÁREAS DE INTERÉS

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN