

## **TESTIMONIO EGRESADA YOVANNA ANDREA SERRATO**

Mi nombre es Yovanna Andrea Serrato Mahecha; profesional en Microbiología Industrial egresada en el 2009 de la Pontificia Universidad Javeriana en Bogotá - Colombia. Antes de finalizar la carrera y como enfoque de la práctica universitaria, decidí buscar un enfoque paralelo a mis estudios en el área de ciencias aplicadas y humanas, proponiendo a la Universidad, abrir nuevas prácticas profesionales en las que se pudiera aplicar la microbiología al ámbito social. Así, encontré apoyo en el programa de desarrollo y paz (PDPMM) financiado por la ONU e inicié un proyecto para la implementación de Buenas Prácticas Pesqueras. Luego, decido formar parte del Centro de Pastoral, en donde un grupo de jóvenes, trabajamos en comunidades indígenas en el Amazonas y es así como unos meses después me convierto en la joven líder coordinadora de un grupo de estudiantes que al igual que yo, nos sentimos motivados por transmitir conocimientos y con ello participar activamente en la mejora social centrada en la visión ignaciana de servicio a la fe y promoción de la justicia; adicionalmente me uno al grupo de Misión País Colombia, que a través del acompañamiento de personas y experiencias de trabajo social comunitario de carácter voluntario, buscábamos desarrollar el sentido de responsabilidad social, contribuyendo así a la formación integral de los miembros de la Comunidad Educativa Javeriana.

Posterior a ello, trabajé como directora de la planta de producción de un laboratorio de medicamentos homeopáticos y formé parte de un equipo de investigación en los laboratorios de Química Farmacéutica, en la Universidad Nacional de Colombia.

Un año después, me presento a una beca para estudiar en España, la cual me fué

concedida y es así como inicio mis estudios de Postgrado con el Máster en Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria en la Universidad de Lleida (UdL). Dicho Máster, lo finalicé hace 3 años, presentando como proyecto final una investigación sobre la aproximación a la cinética de producción de Aflatoxinas en sustratos alimentarios sólidos. A la par con mis estudios, formé parte del departamento de Post Cosecha del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA) en Cataluña, como becaria durante 1 año y posteriormente trabajé dos años como becaria del Departamento de producción vegetal y Ciencia Forestal en laboratorio de Entomología, en la Universidad de Lleida. Actualmente realizo un segundo Máster como Agente de Igualdad de Oportunidades para las mujeres enfocado en el ámbito rural; esto es el reflejo de que siempre voy buscando la forma de vincular mi profesión, la tecnología y la ciencia, con la problemática actual social, medioambiental y alimentaria a nivel global.

Actualmente, he formado un gran equipo de trabajo con Diego Cruz Fagua, también egresado Javeriano de la carrera de Biología y doctor en Ciencia y tecnología Agraria y Alimentaria, especializado en entomología de la Universidad de Lleida.

Juntos, iniciamos esta nueva etapa laboral, presentando la propuesta de un proyecto innovador para crear una fuente proteínica alternativa. Después de transcurrido unos meses, nuestro objetivo se ve más claro y vamos alcanzando nuestras metas más rápido de lo esperado, con dedicación, esfuerzo y constancia, hemos logrado obtener día tras día las herramientas orientativas, formativas, vamos avanzando en los resultados de las pruebas de investigación, publicaciones y premios por nuestra idea innovadora, reconocimientos en el área de I+D (Investigación y desarrollo) y en especial vínculos

internacionales necesarios para ejecutar nuestro objetivo final: desarrollar esta idea en nuestro país de origen, en el país donde recibimos las bases formativas y donde vemos un gran potencial para implementar nuestro proyecto, Colombia.

Es así como hemos participado en varios proyectos y concursos para emprendedores en España, en donde hemos sido seleccionados entre 100 proyectos innovadores presentados en la comunidad de Cataluña, destinados a ser parte de las alternativas de desarrollo económico. Así recibimos el apoyo del departamento de Tecnología de alimentos de la Universidad de Lleida, además la orientación mediante cursos con expertos asesores de la facultad de economía de la Universidad de Berkeley en California y el apoyo económico de la Generalitat de Cataluña.

Actualmente hacemos parte de un grupo de jóvenes emprendedores con ideas innovadoras, en una institución que coordina el Centro Internacional Santander emprendimiento, y nuestra idea ha sido premiada con un 3er. lugar entre 27 propuestas de planes de empresa.

Soy consciente de que el camino que queda es largo, pero al mirar atrás veo con orgullo como cada paso que he dado ha sido fundamental en mi transcurrir académico y laboral. Me siento orgullosa al poder afirmar que la microbiología es una profesión con muchas salidas laborales, y es por esta razón que comparto mi testimonio como estudiante y profesional, animando a aquellos que sientan un interés por el maravilloso tema de los microorganismos a iniciar con sus estudios y enfocarlos en el ámbito que sientan que los llene de mayor satisfacción, en mi caso, el ámbito social.

Por último, les recuerdo que el análisis químico, la histología y embriología,

bioquímica, fisiología, biología molecular y celular, patología, física biomecánica, química aplicada, bioestadística, biomatemáticas, genética microbiana, micología médica, inmuoquímica, parasitología comparada, Biotecnología, fisiopatología clínica y comparada, virología y salud pública (higiene, epidemiología, policía sanitaria aspectos legales) y microbiología de alimentos, fueron tan sólo algunas de las asignaturas que la universidad tenía dentro de su plan de estudios en mi época de estudiante, esto sumado a una visión social, capacitaron a mi generación para desempeñarnos en diferentes ramas de la ciencia. Sólo me resta recordar este escrito en latín, que es nuestro lema como javerianos: "Sapientia Ædificavit Sibi Domum" y que cada día cobra más sentido en mi vida.

