



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

CÓDIGO	TÍTULO DEL TRABAJO	AUTORES	MODALIDAD	DIRECTOR	CO-DIRECTOR	JURADOS	AÑO
TI 01.99	Caracterización de almidones oxidados de Yuca (<i>Manihot esculenta crantz</i>) utilizando Hipoclorito de Sodio	Alcides Segundo Durango Contreras e Ibeth Raquel Cepeda Jiménez	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza		Melba Vertel y Alberto Angulo	1999
TI 02.99	Estudio preliminar para la obtención de jarabe de glucosa por hidrólisis enzimática del almidón de yuca, utilizando extractos crudos de alfa-amilasa (<i>B. licheniformis</i>) y glucoamilasa (<i>A. niger</i>)	Deivis Enrique Luján Rhenals y Nayra Luz Alvarino Molina	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza	Alba Manuela Durango Villadiego	Omar Pérez, Cristina Pinedo y Melva Vertel	1999
TI 03.99	Evaluación de la pasteurización, edulcoración, adición de conservante químico y concentración en la conservación de pulpa de zapote (<i>Callcarpun sapota merr</i>)	Edwin José Negrete Ruíz y Mónica María Simanca Sotelo	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula	Antonio Guardo Caro	Armando Alvis, Antonio Mercado y Carlos Cardona	1999
TI 04.99	Obtención de pulpa de níspero (<i>Achras sapota L.</i>) y evaluación de su conservación mediante la aplicación de métodos químicos y físicos, para su transformación industrial	Luis Alberto Lora Bello y Yenis Ibeth Pastrana Puche	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula	Antonio Guardo Caro	Omar Pérez, Carlos Cardona y Armando Alvis	1999
TI 05.99	Optimización de la etapa de lixiviación en el proceso de extracción de almidón de yuca (<i>Manihot esculenta Crantz</i>) en la industria Derivados de la Yuca S.A.	Carlos Alberto García Mogollón y Herney Hubaldo Lozano Martínez	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza		Moises Luna y Everaldo Montes	1999
TI 01.00	Obtención de un colorante natural a partir del corozo chiquito (<i>Aiphanes caryotifolia</i>) y evaluación de su comportamiento en diferentes productos alimenticios	Jover Lubin Correa Morelos y Leandro Gregorio Petro Doria	Trabajo de Investigación	Alberto Antonio Angulo Ortiz	Benjamín Alberto Rojano	Everaldo Montes, Omar Pérez y Juana Robles	2000
TI 01.01	Caracterización del fruto de marañón (<i>Anacardium occidentale</i>) y obtención de mermelada a partir de su pulpa.	Betilda Madera Usta y Claudia Patricia Jarava Acosta	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula		Armando Alvis y Gabriel Vélez	2001
TI 02.01	Caracterización química y perspectiva de agroindustrialización de la Berenjena (<i>Solanun melongena L.</i>) en la región del Sinú Medio	Emith Virginia García Delgado y Elvis Judith Hernández Ramos	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula	Hermes Aramendiz Tatis	Carlos Cardona, Francisco Saavedra y Omar Pérez	2001

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 03.01	Enriquecimiento protéico de un sustrato mixto compuesto por desechos del proceso de obtención de almidón de yuca mediante fermentación en fase sólida utilizando hongos del género <i>Rhizopus</i> .	Beatriz Elena Álvarez Badel	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza	Alba Manuela Durango Villadiego	José Moisés y Aura Madero	2001
TI 04.01	Evaluación de la calidad físico- química y microbiológica del cuajo extraído artesanalmente de estómagos de bovinos y porcinos en el municipio de Ciénaga de Oro	Mary Luz Martínez Barboza y María Elena Rivera Vélez	Trabajo de Investigación	Alba Manuela Durango Villadiego	Luis Emilio de la Puente	Gabriel Vélez y Cristina Pinedo	2001
TI 05.01	Evaluación del proceso de fermentación del masato como bebida autóctona, elaborado en Tuchín, corregimiento de San Andrés de Sotavento, Córdoba	Miguel Mariano Petro Doria y Dorancel Santana Cordero	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza	Aura Madero Guzmán	Pedro Romero y Carlos Vidal	2001
TI 06.01	Obtención de nuevos productos a partir de coco biche variedad enano malayo Verde (<i>Cocos nucifera</i>) cultivada en el corregimiento de Buenos Aires La Manta.	Katia Milena Montes Oviedo y Dinorha Margarita Barrera Jayk	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez	Hugo Iguaran Cotes	Claudia Denise y Cristóbal Bonilla	2001
TI 07.01	Utilización del lactosuero de queso fresco en la elaboración de una bebida fermentada, con adición de pulpa de maracuyá (<i>Passifloras edulis</i>) y diferentes mezclas de carboximetilcelulosa (CMC), enriquecida con vitaminas A y D	Claudia Milena Peña Álvarez	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula	José Uriel Sepúlveda Valencia	Gabriel Vélez, Luis Guillermo y Luis Enrique	2001
TI 08.01	Aprovechamiento de los subproductos del filete de Tilapia Roja (<i>Oreochromis spp</i>) en la elaboración de pasta base para hamburguesa programa piscícola pijaos-Espinal, Tolima.	José Antonio Santana Ramos	Trabajo de Investigación	Pedro Elías Romero Barragán	Milton Mayorga	Robinson Rosado, Guillermo Riaño y Alfredo Fernández	2001
TI 01.02	Evaluación de la contribución de la batata (<i>Ipomoea batata</i>) en el proceso de producción del masato, elaborado en el corregimiento de Tuchín, San Andrés de Sotavento, Córdoba.	Harvey Ayo Sánchez y Fernando Alonso Mendoza Corvis	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza		Ricardo Andrade, Pedro Romero y Gabriel Vélez	2002

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 01.03	Conservación de la Papaya (<i>Carica papaya L</i>) variedad Sunrise mediante la aplicación de Atmósferas Modificadas	Diana Patricia Causil Peñate	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula		Guillermo Riaño, Armando Alvis, Jimmy Torres	2003
TI 02.03	Desarrollo de un Alimento Nutricional Competente con La Bienestarina que distribuye el ICBF hecho a base de productos cultivados en Colombia como Plátano, Fríjol, Ahuyama y Maíz	Mónica Luz Vallejo Miranda	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula		Mónica Simanca	2003
TI 03.03	Determinación de las condiciones de utilización del edulcorante natural Stevia rebaudiana bertonii en el proceso de elaboración de derivados vegetales (mermelada y néctar de Guayaba).	Ángela María Carmona Builes y Gilma Patricia Lombana Galván	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula	Mónica María Simanca Sotelo	Dora Gómez y Enna Fernández	2003
TI 04.03	Estandarización del proceso de elaboración de chocolate criollo en la empresa Chocolate Riquísimo de Lórica - Córdoba.	Sílfide Esilda Gamarra Espinosa y Gabis Estela Mercado Burgos	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes		Claudia Denise	2003
TI 05.03	Estudio de las características fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas de la Tilapia Roja (<i>Oreochromis sp.</i>) conservada en Atmósferas Modificadas.	Carmen Cecilia León Soto y José Eduardo Gonzáles Llorente	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula	Robinson Rodrigo Rosado Cárcamo	Mónica Simanca y Pedro Romero	2003
TI 06.03	Evaluación del proceso de hidrólisis enzimática de almidón de yuca en el prototipo de biorreactor de lodos con lecho fijo central (SCFBR), utilizando las enzimas comerciales novo termamyl 120L (amilasa) y Amylase AG 200L (glucoamilasa) en lechos inmovilizados	Enrique Suaincer Madera Usta y Marco Antonio Rubio Rosso	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza		Omar Pérez, y Guillermo Arrazola	2003
TI 07.03	Extracción y caracterización de pectina a partir de la cáscara del Fruto del Árbol del Pan (<i>Artocarpus altilis</i>) y su uso en la elaboración de mermelada de mango.	Edgardo Luis Buevas Arrieta y Álvaro Chimá García	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula		Guillermo Arrazola	2003
TI 08.03	Obtención de Néctar a partir de Noni (<i>Morinda citrifolia</i>) mezclado con frutas de la Región Cordobesa	María Nohora Vergara Córdoba y Karina Yohana Negrete Galván	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza		Claudia Denise	2003

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



Res. MEN 2006 de 22 de marzo de 2016, vigencia: 4 años

LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 09.03	Optimización del proceso de clarificación en la planta de tratamiento de aguas de la Embotelladora Román S.A. Montería.	Juan Miguel Cogollo Flórez	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza			2003
TI 01.04	Evaluación de la acción coagulante de la Tuna (<i>Opuntia schumannii</i>) en el tratamiento de aguas para consumo humano.	Aneth del Carmen Urango Pérez	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza	Omar Andrés Pérez Sierra	Leonid Burgos, Faustino Negrette y Robert Paternina.	2004
TI 02.04	Evaluación de la etapa de fermentación espontánea del Suero Costeño y aislamiento de los microorganismos involucrados en dicha etapa.	María Eugenia Soto Quintana y Yulieth Pérez Bolaños	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza	Mónica María Simanca Sotelo	Gabriel Vélez y Luís de la Puente	2004
TI 03.04	Evaluación higiénico-sanitaria del proceso de elaboración de queso fresco en el municipio de Montería.	Angélica Berrocal Barros y Eliana Mejía Dajil	Trabajo de Investigación	Mónica María Simanca Sotelo	Luis Emilio de la Puente	Gabriel Vélez	2004
TI 04.04	Estudio de la calidad fisicoquímica, microbiológica y organoléptica del agua tratada y envasada en las plantas de tratamiento del municipio de Montería.	Carlos Adolfo Barrera Hernández y Paulo César Reinstag Olivera	Trabajo de Investigación	Mónica María Simanca Sotelo	Guillermo Riaño	Ricardo Andrade, Yenis Pastrana y Gabriel Vélez	2004
TI 05.04	Selección y evaluación de un soporte para la inmovilización de <i>Zymomonas mobilis</i> en la producción de etanol a partir del almidón de yuca hidrolizado.	Martín Polo Padilla y Osvaldo Petro Padilla	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza	Omar Andrés Pérez Sierra	Deivis Luján, Antonio Mercado y Ricardo Andrade.	2004
TI 06.04	Diseño de la etapa de extracción de los glicósidos de la <i>Stevia rebaudiana</i> variedad morita 2	Kamel Alfaro Castillo Macea y Mauricio José Sierra	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza		Deivis Luján y Ricardo Andrade	2004
TI 07.04	Evaluación Bromatológica, sanitaria y organoléptica del bagre rayado (<i>Pseudoplatystoma fasciatum</i>) y bagre blanco (<i>Sorubim cuspicaudu</i>) seco salado comercializado en el mercado de Montería.	Yalena Margarita Arbeláez González y Ana María Pérez Villadiego	Trabajo de Investigación	Robinson Rodrigo Rosado Cárcamo		Mónica Simanca, Víctor Atencio y Pedro Romero	2004
TI 08.04	Evaluación de la calidad físico- química e higiénica, presencia de antibióticos y adulterantes en leche cruda de consumo en barrios de estrato 1 y 2 de Montería	Gledys Patricia Anaya Álvarez y Norman Jiménez Calle	Trabajo de Investigación	Luis Emilio de la Puente		Margarita Arteaga, Yenis Pastrana y Claudia de Paula	2004

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 09.04	Evaluación de la producción de vino de naranja dulce (<i>Citrus sinensis Osbeck</i>) por fermentación inducida comparando dos cepas de (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Deisy Bedoya Espinosa y Edith Milena Gómez Terán	Trabajo de Investigación	Deivis Enrique Luján Rhenals	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza		2004
TI 10.04	Extracción y caracterización del aceite esencial del limón Swinglea (<i>Swinglea glutinosa</i>) por Cromatografía de gases- espectrometría de masas	Carlos Roberto Díaz Gómez y Fabián Alberto Ortega Quintana	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina		Deivis Lujan y Ricardo Andrade	2004
TI 11.04	Caracterización y evaluación de las propiedades tecnofuncionales de los almidones de ñame a partir de tres especies <i>Dioscorea bulbifera</i> , <i>Dioscorea trifida</i> y <i>Dioscorea esculenta</i> .	Javier Antonio Espitia Petro y Franklin Rafael Gómez Mendoza	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza		Everaldo Montes y Margarita Arteaga	2004
TI 12.04	Elaboración y caracterización de plátano en almíbar de la variedad Hartón en el departamento de Córdoba	Eliana Tatiana Villalobos Ortega y Tania Yanet Cerpa Díaz	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez	Jimmy Torres Bustillo	Yenis Pastrana, Guillermo Arrazola y Ramiro Torres	2004
TI 13.04	Evaluación de las propiedades tecnofuncionales de los almidones de ñame a partir de cinco variedades de <i>Dioscorea alata</i> (9506-027,9403-001,9605-021,9506-025)	Ana Milena Díaz Pérez y Alexandra Garay González	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza	David Enrique Salcedo Hernández	Claudia de Paula y Deivis Luján	2004
TI 14.04	Evaluación de las propiedades tecnofuncionales de los almidones de ñame a partir de cinco variedades de <i>Dioscorea rotundata</i> (9811-075, 9811-080, 9811-087, 9504-010, 9811- 084).	Martha Lucia Cordero Polo y Diana María Negrete Pinedo	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza			2004
TI 15.04	Evaluación de los tratamientos de esterilización y utilización de aditivos en la conservación de la cepa <i>Pleurotos ostreatus</i> .	José David Morales Mercado y Julio Cesar Padilla Vergara	Trabajo de Investigación	Deivis Enrique Luján Rhenals	Amparo del Cristo Acosta Chávez	Mónica Simanca, Gabriel Vélez y Claudia de Paula.	2004
TI 16.04	Mejoramiento de la calidad microbiológica del agua potable de la planta de tratamiento de agua del municipio de Montelíbano por medio de la optimización de la etapa de desinfección.	Victoria Inés Coneo Paternita y Yesenia María Gómez Cabrales	Trabajo de Investigación	Faustino Antonio Negrete Barrera		Gabriel Vélez, Yenis Pastrana, Robert Paternina	2004
TI 01.05	Frutas, Hortalizas y Tubérculos en la zona del Sinú medio, perspectivas de producción, consumo y agroindustrialización.	Marcela Inés Villalba Cadavid e Inés Marina Yépez Márquez	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina	Benjamín Alberto Rojano	Deivis Luján	2005

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 02.05	Evaluación de las características microbiológicas, fisicoquímicas y organolépticas del bocachico (<i>Prochilodus magdalenaé</i>) fresco comercializado en la ciudad de Montería.	Yanith Edelma Santamaría Flórez y María Margarita Tobías López	Trabajo de Investigación	Mónica María Simanca Sotelo			2005
TI 03.05	Evaluación de la calidad microbiológica, fisicoquímica y organoléptica de la carne fresca de res comercializada en el mercado público del municipio de Corozal-Sucre.	Abraham Elías Hoyos Ganem y Rodolfo Emiro Sarmiento Quiroz	Trabajo de Investigación	Pedro Elías Romero Barragán	Ena Luz Torres Torres	José González, Robinson Rosado y Linda Chams.	2005
TI 04.05	Modelación y simulación de un evaporador de simple efecto con intercambiador de calor interno de tubos horizontales para la concentración de jugos y zumos de frutas y leche.	Gustavo Rafael Hernández Sandoval y Alexander Leal Espitia	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza	Omar Andrés Pérez Sierra	Jesús González.	2005
TI 05.05	Optimización del sistema mixto de secado de yuca (<i>Manihot esculenta crantz</i>) instalado en la vereda los algarrobos Municipio de Chinú-Córdoba.	Fauce Sofía Doria Vitoria y Alex José Hernández Márquez	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza	David Enrique Salcedo Hernández	Ibeth Cepeda	2005
TI 06.05	Evaluación de los efectos de tres películas plásticas sobre las características microbiológicas, fisicoquímicas y sensoriales de la carne de vacuno, refrigerada empacada al vacío.	Diana Sofía Caldera Galeano y Milena María Muñoz Muñoz	Trabajo de Investigación	Gabriel Ignacio Vélez Hernández			2005
TI 07.05	Desamargado enzimático del jugo de naranja agria (<i>Citrus arantium L.</i>) empleando la enzima Novozym 188.	Carlos José Caballero Pereira y Rafael Emiro Hoyos Vertel	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina	Deivis Enrique Lujan Rhenals	Jairo Guadalupe, Salcedo Mendoza y Gabriel Vélez	2005
TI 08.05	Optimización del tratamiento de maduración fisicoquímica de crema de leche para fabricar mantequilla dulce en el departamento de Córdoba.	Francisco Javier Flórez Romero y Obed Ramiro Hernández Contreras	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez			2005
TI 09.05	Evaluación del proceso de obtención de almidón agrio de yuca (<i>Manihot esculenta crantz</i>) en los Departamentos de Córdoba y Sucre.	Marly Patricia Mina Cadena y Erika Cecilia Villarraga Arrieta	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza	Deivis Enrique Lujan Rhenals	Mónica Simanca	2005
TI 10.05	Diseño y evaluación del proceso de elaboración de Salchicha a partir de Bocachico, Liseta y Moncholo.	Efraín Antonio Vargas Caballero y Enadis del Socorro Gaviria Contreras	Trabajo de Investigación	Robinson Rodrigo Rosado Cárcamo		Pedro Romero y Robinson Rosado	2005

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDICACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



Res. MEN 2006 de 22 de marzo de 2016, vigencia: 4 años

LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 01.06	Determinación de la capacidad antioxidante en cinco variedades de mango (<i>Mangifera indica</i>) y Evaluación de su comportamiento en una matriz alimenticia.	Annelayke Díaz Díaz y Beatriz Emilia Pupo Vergara	Trabajo de Investigación	Benjamín Alberto Rojano	Guillermo Segundo Arrazola Paternina	Everaldo Montes y Deivis Luján	2006
TI 02.06	Determinación de las características Fisicoquímicas y organolépticas y análisis de ácidos grasos mediante cromatografía de gases y masas del fruto de almendro (<i>Terminalia catappa L.</i>) en Montería.	Yenis Luz Arrieta Díaz y Helmooth Alberto Buelvas Doria	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina		Gabriel Vélez y Carlos García	2006
TI 03.06	Modelación, simulación y optimización del proceso de pasteurización de la leche, en el intercambiador de placas de las plantas piloto del Programa de Ingeniería de Alimentos.	Emiro Alexis López Acosta y Luis Alberto Muñoz Flórez	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza	Margarita Rosa Arteaga Márquez	Guillermo Arrazola y Ricardo Andrade.	2006
TI 04.06	Determinación de las Propiedades Químicas, Físicas y Organolépticas de la Grosella india (<i>Phyllanthus aciuds</i>).	Alexandra Burgos Martínez y Gilma Aurora Padilla Lozano	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina		Yenis Pastrana y Manuel Páez	2006
TI 05.06	Caracterización Fisicoquímica y Microbiológica y Determinación de adulterantes en la Leche Cruda recibidas en plantas lecheras, centro de acopio de Córdoba y queseras de los Municipios de Planeta Rica y Montelíbano.	Daldo Ricardo Araujo Vidal	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Gabriel Vélez, Petra López y Alcides Durango	2006
TI 06.06	Evaluación de las Propiedades tecnofuncionales del Almidón de Ñame a partir de cuatro Variedades de <i>Dioscorea rotundata</i> (9811-076-9811-079-9811-090-9603-041).}	Javier Antonio Lamadrid Ibáñez y Raymundo Merlano Montenegro	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza	David Enrique Salcedo Hernández	Alba Durango y Everaldo Montes.	2006
TI 07.06	Caracterización y Evaluación de las Propiedades tecnofuncionales de cuatro Variedades de Almidón de Ñame <i>Dioscorea alata</i> (9506-016-9605-046- 9605-052- 9605-061).	José David Osorio Ramos y Yira Alexandra Ramos Puello	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza	David Enrique Salcedo Hernández	Gabriel Vélez	2006
TI 08.06	Desarrollo de aderezo a partir de berenjena Universidad De Córdoba	Milena Candelaria Mejía Dajil y Margarita María Montoya Baquero	Trabajo de Investigación	Mónica María Simanca Sotelo	Claudia Denise de Paula	Deivis Lujan, Omar Pérez y Guillermo Arrázola	2006

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co



Certificado SC 5278-1

Certificado SC 5278-1



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 09.06	Mejoramiento en el proceso de elaboración de Roast Beef en la compañía Global de Alimentos en Bogotá	Javier Danilo Vergara Morales y Javier Darío Ramos García	Práctica Empresarial	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza		Omar Perez, Everaldo Montes y Edgar Priolo	2006
TI 01.07	Diseño de una escala estándar de los atributos de textura de cinco productos típicos del Departamento de Córdoba.	María Teresa Uparela De La Ossa	Trabajo de Investigación	Yenis Ibeth Pastrana Puche		Mónica Simanca, Carlos García y Fabián Ortega	2007
TI 02.07	Caracterización de la Leche Cruda a nivel de queseras ubicadas en las zonas del medio y bajo Sinú del Departamento de Córdoba.	Berledis del Socorro Ávila Romero y Cidia Campillo Contreras	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Fabián Ortega, Gabriel Vélez, Luís de la Puente y Herney Lozano	2007
TI 03.07	Efectos de la concentración de sal (NaCl) sobre la supervivencia de cultivos probióticos (<i>Lactis spp cremoris</i> y <i>bifidobacterium spp</i>) adicionados al queso fresco costeño.	Milton Moreno Guzmán y Obeimar Alonso Ruiz Sánchez	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Mónica Simanca	2007
TI 04.07	Obtención e identificación de un colorante natural a partir del ñame morado (<i>Dioscorea trifida</i>), determinación de su poder antioxidante y evaluación de su comportamiento en la elaboración de Yogur.	Lila Shirley Rueda Meléndez y Richard Osorio Vásquez	Trabajo de Investigación	Juan Carlos Zuluaga Vega		Everaldo Montes	2007
TI 05.07	Situación actual de la investigación en el sistema alimentario.	Iván Darío Nader Díaz	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes		Carlos García Mogollón	2007
TI 06.07	Determinación de los componentes Físicoquímicos, Microbiológicos y Adulterantes de la Leche Cruda a nivel de las plantas lecheras y queseras de los municipios de Montelíbano, Planeta Rica, Purísima, Momil, San Antero, Chimá, Puerto Escondido, Valencia, Puerto Libertador, Buena Vista, Pueblo Nuevo, Tierralta y los Córdobas.	José Luís Calderin Cordero y Oscar Eduardo González Sarmiento	Trabajo de Investigación	Yenis Ibeth Pastrana Puche		Fabián Ortega	2007
TI 07.07	Estandarización del proceso de elaboración de quesillo (pasta hilada) con leche de Búfala producida en el Departamento de Córdoba.	Jesús Luis Puente Barón y Erwing Rafael Soto Peña	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Mónica Simanca y Yenis Pastrana	2007

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 08.07	Desarrollo y Evaluación de filmes de base Celulósica incorporando Nanocompuestos y antimicrobiano en carne Bovina Fresca.	Juan Eduardo Delgado Teherán y Delimiro Javier Galeano Bolaño	Trabajo de Investigación	Alba Manuela Durango Villadiego	Nilda de Fátima Ferreira Soarez	Yenis Pastrana y German Arrieta	2007
TI 09.07	Desarrollo y evaluación de empaques activos incorporados con pediocina para la conservación de Mortadela.	Paula Judith Pérez Espitia y Jhon Jairo Reina Pacheco	Trabajo de Investigación	Alba Manuela Durango Villadiego	Nilda de Fátima Ferreira Soarez	Mónica Simanca y Guillermo Arrazola	2007
TI 10.07	Evaluación de las propiedades Tecnofuncionales de los Almidones de Ñame a partir de tres variedades de <i>Dioscorea alata</i> (9506-029-9605-048-9605-070).	Ana Carolina Muñoz Mass y Paola Margarita Llamas De La Espriella	Trabajo de Investigación	David Enrique Salcedo Hernández	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza	Everaldo Montes y Janer Polo	2007
TI 11.07	Determinación de las condiciones óptimas del Proceso de Secado de dos Variedades de Ñame (<i>Dioscorea alata</i> (021 - 9506 - 021; 9506 - 027), para la Obtención de Máximo contenido de Almidón.	José Manuel Munive Arroyo y Oscar Iván Sierra Petro	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes		Ramiro Torres y Beatriz Álvarez	2007
TI 12.07	Aislamiento e identificación de cepas microbianas nativas del corozo chiquito (<i>Bactris minor</i>), cosechado en el Departamento de Córdoba y estudio de su mercado.	Edelsa Judith Martínez García y Lilia Cristina Ortega Martínez	Trabajo de Investigación	Alba Manuela Durango Villadiego	Deivis Enrique Lujan Rhenals	Yenis Pastrana y Germán Arrieta	2007
TI 13.07	Caracterización reológica de la pulpa de guayaba (<i>Psidium guajava</i>) en las variedades hibrido de Klom Sali, Puerto Rico, D14, Red y Coronilla cultivadas en el Departamento de Córdoba.	Mónica Isabel Castro David y Luz Marina Gutiérrez Espitia	Trabajo de Investigación	Fabián Alberto Ortega Quintana	Ricardo David Andrade Pizarro	Everaldo Montes	2007
TI 14.07	Caracterización reológica de la pulpa de guanábana (<i>Annonamuricata L</i>) en las variedades de guanabanilla insípida, guanábana limón y guanábana de monte cultivada en el Departamento de Córdoba.	Alejandro José Agámez Pacheco y Verónica Pereira Beltrán	Trabajo de Investigación	Ramiro Torres Gallo	Ricardo David Andrade Pizarro	Everaldo Montes y Ricardo Andrade	2007
TI 15.07	Estudio de la Producción y Rendimiento del Queso Costeño con incorporación de Leche en Polvo	Erik Enrique Ballesteros Villadiego y Rubén Darío Mercado González	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez	Alba Manuela Durango Villadiego	Fabián Ortega y Carlos García.	2007

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 16.07	Evaluación de la composición Físicoquímica y Microbiológica de la Leche de Búfala en las Cinco Fincas de Mayor Producción en el Departamento de Córdoba.	Javier Alberto Soto Carrascal y Luis Manuel Teherán López	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Yenis Pastrana y Mónica Simanca	2007
TI 17.07	Elaboración de Trucha Ahumada (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) en la Empresa Truchas Belmira Ltda. De la Unión Antioquia.	Olivia Páez Chica y Andino Juan Bayter Ramos	Trabajo de Investigación	Robinson Rodrigo Rosado Cárcamo		Everaldo Montes y Guillermo Arrazola	2007
TI 18.07	Evaluación de la Calidad Físicoquímica y Microbiológica de la Leche Cruda en las Queseras de los Municipios del medio y bajo Sinú Dpto. de Córdoba, durante un periodo de cuatro (4) meses.	Luz Mercedes González Garay y Alix Arleth López Plaza	Trabajo de Investigación	Yenis Ibeth Pastrana Puche		Margarita Arteaga	2007
TI 19.07	Obtención e identificación de un colorante natural a partir del Boldo (<i>hibiscos sabdariffa</i>) y evaluación de comportamiento en leche saborizada.	Johana Luz Fernández Fernández y Nilson Antonio Santana Fuentes	Trabajo de Investigación	Juan Carlos Zuluaga Vega	Margarita Rosa Arteaga Márquez	Everaldo Montes.	2007
TI 20.07	Determinación de <i>Salmonella</i> por PCR en tiempo Real en Alimentos Expedidos en la Vía Pública y en una Industria Alimentaria con Sistema HACCP Implementado.	Edna Patricia Yáñez Zea	Trabajo de Investigación	Salim Mattar Velilla	Alba Manuela Durango Villadiego	Mónica Simanca y Yenis Pastrana	2007
TI 21.07	Caracterización Físicoquímica y Bromatológica del Follaje Fruto y Mosto de la especie Guayabita Pelúa cosechada en el Municipio de Loricá- Córdoba.	María Angélica López García y Erika Katuska Vidal Pérez	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina			2007
TI 22.07	Elaboración de una bebida nutricional en polvo a partir de la almendra Choiba (<i>Dipteryx oleifera benth</i>).	Rafael Alfonso Arango Barba y Juan Carlos Molina Uribe	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina		Carlos García y Niger Herrera	2007
TI 23.07	Influencia de la Concentración y Presión en la Elevación del Punto de Ebullición en la pulpa de Zapote (<i>Calocarpum zapotamerr</i>).	Karol Carrascal Piñeres y Luz Angélica Julio González	Trabajo de Investigación	Ramiro Torres Gallo	Everaldo Joaquín Montes Montes	Guillermo Arrazola y José Luis Marrugo	2007

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 24.07	Implementación de un Sistema de Aseguramiento de Calidad Basado en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en las Cafeterías de la Universidad de Córdoba.	Luis Eduardo Gómez Orozco	Trabajo de Investigación	Alba Manuela Durango Villadiego		Mónica Simanca	2007
TI 25.07	Estudio y modelado de la cinética de secado de Ñame en capa delgada.	José Luis Marimón Escobar e Isabel Inés Meza Herazo	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes		Ramiro Torres	2007
TI 26.07	Diagnóstico de productos hortofrutícolas en el Mercado del Sur de la ciudad de Montería.	Alba Marina Martínez Espinosa y Carlos Rafael Vidal Álvarez	Trabajo de Extensión	Guillermo Segundo Arrazola Paternina	Jimmy Torres Bustillo	Carlos García y Beatriz Álvarez	2007
TI 27.07	Efecto de la Temperatura y la concentración de sólidos en el comportamiento reológico de la pulpa de guayaba agria (<i>Psidium friedrichsthalianum</i>) Cultivada en el Departamento de Córdoba	Ernesto Miguel Prasca Aviléz y Katherine Marcela Barrios Peralta	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes			
TI 01.08	Influencia de la Concentración y Presión en la Temperatura de Ebullición de la Pulpa de Mango (<i>Mangifera indica</i> L) en Variedades Criollas Colombianas (<i>Mangifera indica</i> L Variedad Puerco), (<i>Mangifera indica</i> L Variedad Jobo), (<i>Mangifera indica</i> L Variedad Corazón).	Ramiro Baquero Osten y Juan Camilo Mendoza Combatt	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes	Ramiro Torres Gallo	Carlos García	2008
TI 02.08	Determinación de la tasa de secado y curvas de equilibrio del Ñame (<i>Dioscorea spp</i>) en variedades Rotundata 9603-041 y Alata 9506-028 en condiciones ratificales y evaluación del contenido de almidón.	Andrés Mauricio Miranda Cermeño y Roberto Carlos Ramírez Flórez	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes		Ricardo Andrade, Fabián Ortega y Ramiro Torres	2008
TI 03.08	Caracterización y Potencialidad Industrial del Aceite de la semilla del Corozo Chiquito (<i>Bactris guineensis</i>).	Hugo Nelson Orozco Pájaro y Agustín José Salcedo Mendoza	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza	Ricardo David Andrade Pizarro	Everaldo Montes y Guillermo Arrazola	2008
TI 04.08	Obtención de las mejores condiciones de secado de del Ñame de la especie (<i>Dioscórrea alata</i>) en las variedades 9506-049, 0493-106 como materia prima para la elaboración de Harinas.	Rodolfo Lozano Molina y Luz Amparo Sepúlveda Guevara	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes		Ricardo Andrade, Fabián Ortega y Ramiro Torres	2008

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 05.08	Efecto de la Temperatura en el Comportamiento Reológico de la Pulpa de Zapote (<i>Calocarpum sapotamerr</i>).	Cindy Elena Bustamante Vargas y Bettyna Beatriz Mora Vargas	Trabajo de Investigación	Ricardo David Andrade Pizarro			2008
TI 06.08	Evaluación de las características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de la Leche de Búfala al ser Sometida a Pasterización discontinua.	Narly Nacira Campos Bernal y Diana Patricia Contreras Barón	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Everaldo Montes y Carlos García.	2008
TI 07.08	Caracterización de la leche cruda a nivel de plantas lecheras con sus centros de acopio y queseras en los Municipios de: Planeta Rica y Montelíbano del Departamento de Córdoba.	Sandra Milena Zurita Páez y Claudia Esther Pacheco Lozano	Trabajo de Investigación	Mónica María Simanca Sotelo	Alba Manuela Durango Villadiego	Ricardo Andrade y Beatriz Álvarez.	2008
TI 08.08	Obtención de Xilitol a partir de la cascarilla de arroz, por el método fermentativo empleando <i>Cándida guilliermondii</i> .	Irina Cristina Herazo Camaño y Danella Ruiz Cárdenas	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina	Deivis Enrique Lujan Rhenals	Ramiro Torres	2008
TI 09.08	Efectos de la Temperatura en el Comportamiento Reológico de la Pulpa de Níspero (<i>Acharas Sapota L.</i>) Cultivada en el Departamento de Córdoba.	Rafael Emiro Peña Soto y Lida Eugenia Restan Sánchez	Trabajo de Investigación	Ricardo David Andrade Pizarro	Ramiro Torres Gallo	Leonardo Miranda y Guillermo Arrazola	2008
TI 10.08	Caracterización, Análisis de ácidos grasos mediante cromatografía de gases – espectrometría de masas y aprovechamiento industrial del fruto del Almendro (<i>Terminalia catappa</i>) en Montería.	Yanine Mercedes Arrieta Garay y Angelly Patricia Martínez Rodríguez	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina		Leonardo Miranda y Fabián Ortega	2008
TI 11.08	Elaboración y Caracterización del Queso doble crema a partir de la leche de Búfala.	Luz Mary Sáez Fuentes y Gretty Estella Velázquez Aparicio	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Ricardo Andrade y Beatriz Álvarez	2008
TI 12.08	Determinación de los Parámetros Cinéticos (Umax, Ks, Yp/s y Yx/s) de dos Levaduras Nativas del Corozo Chiquito (<i>Bactris minor</i>).	Yira Lucia Cogollo Cordero y Durley Patricia Echeverry Ruiz	Trabajo de Investigación	Alba Manuela Durango Villadiego		Germán Arrieta	2008
TI 13.08	Caracterización Físicoquímica y Bromatológica del Fruto de la Okra o Cándida (<i>Abelmoschuses culentus</i>) Cosechada en Diferentes Estados de Madurez en la Región del Bajo Sinú.	Jaider Luis Torralvo Martínez y Carlos Eduardo Vargas Sierra	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina			2008
TI 14.08	Influencia de la concentración de sólidos solubles y presión en el aumento del punto de ebullición en pulpa de Maracuyá (<i>Passiflora edulis</i>).	Carlos Bladimir Carreño Doria y Lorena María Cordero Arquez	Trabajo de Investigación	Ramiro Torres Gallo	Everaldo Joaquín Montes Montes	Ricardo Andrade	2008

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 15.08	Evaluación de dos niveles de neutralización y tres porcentajes de edulcorantes en el Arequipe de Leche de Búfala.	Yolanda Stella Díaz Quintero y Saudit Sofía Sánchez Sierra	Trabajo de Investigación	Ricardo David Andrade Pizarro		Margarita Arteaga	2008
TI 01.09	Cinética de Transferencia de Masa del Pseudofruto del Marañón (<i>Anacardium occidentale</i>) Deshidratado Osmóticamente con tres Agentes Edulcorante.	Nacira Del Socorro Martínez Villadiego y Lida Sofía Peñate Peralta	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes		Carlos García y Antonio González	2009
TI 02.09	Obtención de un empaque antimicrobiano a partir de almidón de Ñame (<i>Dioscorea alata</i>) y Sorbato de Potasio para su aplicación en la conservación de Ñame mínimamente procesado.	Damaris Elena Barrios Vargas y Eliana Peña Herrera	Trabajo de Investigación	Alba Manuela Durango Villadiego		Yenis Pastrana y Beatriz Álvarez	2009
TI 03.09	Caracterización físico – química y microbiológica de la Leche cruda recibida a nivel de queseras en los Municipio del medio y bajo Sinú del Departamento de Córdoba durante los meses de agosto a noviembre en el año 2006.	Deivi Daniel Díaz Buitrago y Kandry Paola Morillo Sáez	Trabajo de Investigación	Mónica María Simanca Sotelo		Guillermo Arrazola y Germán Arrieta.	2009
TI 04.09	Caracterización de la fruta Guanábana cimarrona (<i>Anona glabra linneo</i>) en el bajo Sinú del Departamento de Córdoba.	Haiver Luis Romero Chica y Harvey Tamayo Palomino	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina	Alonso Segura Salgado	Guillermo Arrazola y Carlos Garcia	2009
TI 05.09	Elevación del Punto de ebullición de Pulpa y pasta de tomate (<i>Lycopersicon esulentunmill</i>) de las variedades colombianas Milano, Chonto y Río Grande.	Yeni Lorena Isaza Maya y Tammy Tirado Medrano	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes	Fabián Alberto Ortega Quintana	Omar Pérez y Guillermo Arrazola	2009
TI 06.09	Influencia de Mastitis Subclínica en la Calidad Físicoquímica y Microbiología de Leches producidas en el Municipio de Montería.	Diana Carolina Bermúdez Garzón y Viviana Patricia Villareal Contreras	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Salim Mattar, Mónica Simanca y Germán Arrieta	2009
TI 07.09	Simulación de un Proceso de Evaporación en un Evaporador de Simple efecto y su validación a partir de datos Experimentales, de Temperatura de Ebullición del Jugo de Piña (<i>Ananás comosus</i>) Var.reina de sarandello y Var.MD2- Golden a diferentes concentraciones y presión.	Mileydis Luna Redondo y Konnye Patricia Puerta Romero	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes	Ramiro Torres Gallo	Fabián Ortega Mauricio Sierra	2009

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 08.09	Influencia del Grado de madurez en la fuerza del Plátano Hartón (<i>Musa AAB simmand</i>).	James Carrington Idarraga Mira y Saúl Enrique Gómez Contreras	Trabajo de Investigación	Ramiro Torres Gallo	Ricardo David Andrade Pizarro	Everaldo Montes	2009
TI 09.09	Selección de la Mejor Formulación para el proceso de fabricación de la Mazamorra de plátano en el Departamento de Córdoba.	Denisse Milena Durango López y Juan José Mosquera Ruiz	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Yenis Pastrana, Monica Simanca y Everaldo Montes	2009
TI 10.09	Influencia del Contenido de Grasa en las propiedades Físicoquímicas, Organolépticas y rendimiento del Queso Crema a partir de la Leche de Búfala.	Mónica Patricia Usta Álvarez y Alberto Luís Solano Díaz	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Mónica Simanca y Beatriz Álvarez	2009
TPE 11.09	Validación del Programa de Limpieza y Desinfección en la Planta procesadora de la Cooperativa Lechera de Antioquía, COLANTA LTDA. Planeta Rica.	Key Kabir Ortega Verbel	Práctica Empresarial	Omar Andrés Pérez Sierra	Everaldo Joaquín Montes Montes	Mónica Simanca y Beatriz Álvarez	2009
TI 12.09	Determinación de las Condiciones y Modelado de la Cinética para el Secado de la Seta comestible (<i>Pleuroteus ostreatus</i>).	Fernando Antonio Villadiego Luna	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes		Ramiro Torres, Fabián Ortega y Omar Pérez	2009
TI 13.09	Determinación del Efecto de Pasteurización sobre seis compuestos Volátiles de Jugo de Maracuyá por Cromatografía de Gases/espectrometría de masas.	Diana Carolina Altamiranda Doria y Lorraine Vergara Orozco	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina		Margarita Arteaga y Luís Felipe Guzmán	2009
TPE 14.09	Estandarización de las Mejores condiciones de Lavado de CIP (Clearing In Place) en la zona de evaporación de la Planta Pulverizadora de COLANTA Planeta Rica.	Vivian Argel Paulina Bohórquez	Práctica Empresarial	Omar Andrés Pérez Sierra		Ramiro Torres y Fabián Ortega	2009
TI 15.09	Caracterización del proceso de Elaboración de los Quesos Producidos en el Departamento de Córdoba.	Luz Karime Mercado Álvarez y Berta Cecilia Ortega Salgado	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Emiro López y Fabián Ortega	2009
TI 16.09	Diagnóstico Higiénico Sanitario y Ambiental de Elaboración Artesanal de Queso en el Departamento de Córdoba.	Ana María Arrieta Argumedo y Karen Lorena Severiche Lozano	Trabajo de Extensión	Mónica María Simanca Sotelo		Emiro López y Yenis Pastrana	2009

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



Res. MEN 2006 de 22 de marzo de 2010, vigencia: 4 años

LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 17.09	Influencia de la Temperatura y Concentración de Sólidos en las propiedades reológicas de la Pulpa de Mango (<i>Mangifera indica L.</i>) Variedad Tommy atkins Cultivado en el Departamento de Córdoba.	Ronny Antonio Arrieta Rivero y Eder Javier Salcedo Galván	Trabajo de Investigación	Fabián Alberto Ortega Quintana	Ramiro Torres Gallo	Carlos García, Leonid Burgos y Leonardo Miranda	2009
TI 18.09	Influencia de la Condiciones de Extracción sobre el rendimiento del Proceso de Lixiviación de Almidón en tres Clones de Ñame, pertenecientes a la especie <i>Dioscorea alata</i> (0506-112, 9303-036, 9605.055).	Yamid Espinoza Pérez	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes		Guillermo Arrazola, Carlos García y Mónica Simanca.	2009
TI 19.09	Evaluación de las Propiedades Tecnofuncionales de los Almidones de Ñame a partir de tres Variedades de Ñame de <i>Dioscorea rotundata</i> (9811-083, 9811-089, 9811-091).	Diego Luis Martínez Martínez e Irina del Pilar Ortiz Martínez	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes		Janer Polo, Carlos Cardona y Omar Pérez.	2009
TI 20.09	Determinación de las Propiedades Tecnofuncionales del Almidón de Ñame <i>Dioscorea alata</i> variedades 9811-094 (Ñame manpujam) 9605-065 (Diamante 22) 9503-007 (Ñame colonero).	Dora María Tirado Burgos	Trabajo de Investigación	Jairo Guadalupe Salcedo Mendoza		Everaldo Montes	2009
TI 21.09	Estandarización del procesamiento mínimo para la conservación del Ñame (<i>Dioscorea rotundata</i>) Producido en el Departamento de Córdoba.	Eder Juan González Sánchez y Shirley Martínez González	Trabajo de Investigación	Alba Manuela Durango Villadiego		Carlos García y Fabián Ortega	2009
TI 22.09	Diagnóstico de la Estructura de la Cadena Comercial de las Industrias Queseras en el Departamento de Córdoba.	Ángela Cecilia Romero Díaz y Zaira María Marzola Santos	Trabajo de Extensión	Yenis Ibeth Pastrana Puche		Margarita Arteaga, Carlos Cardona y Didier Durango	2009
TI 01.10	Desarrollo de un Software de formulación para Planta de Carnes.	María del Carmen Cabrales Ferrer y Tatiana Esther Herrera Ramos	Trabajo de Investigación	Fabián Alberto Ortega Quintana	Emiro Alexis López Acosta	Pedro Romero y Omar Pérez	2010
TI 02.10	Determinación de la Influencia del pretratamiento con solución amoniacal sobre los tiempos de secado para dos clones de ñame (06-2001-100 y 01-2003-143 en la especie <i>Dioscorea alata</i> .	Teófilo Nel Arteaga Cavadía.	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes		Carlos García, Janer Polo, Luís Felipe Guzmán.	2010

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 04.10	Efecto de las Carrageninas (iota y Kappa) en el rendimiento y las características Fisicoquímicas y grados de aceptación del Queso Costeño.	Lidice Marinovich Juliao y Vanessa Villadiego Orozco	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Guillermo Arrazola, Carlos Burgos, y Leonid Burgos.	2010
TI 05.10	Evaluación del comportamiento reológico de la pulpa de Mango (<i>Manguifera indica</i>) en tres estados de Madurez para cinco variedades producidas en el municipio de Cereté- Córdoba.	Humberto Carlos Flórez Rosso y Juan Andrés Montiel Patiño	Trabajo de Investigación	Ramiro Torres Gallo	Fabián Alberto Ortega Quintana	Guillermo Arrazola, Carlos Burgos, y Leonid Burgos	2010
TI 06.10	Influencia de la concentración de sólidos solubles y la presión en el punto de ebullición del Lactosuero.	Ivis Janeth Herazo Murillo y Antonio David Rodríguez Barreto	Trabajo de Investigación	Ramiro Torres Gallo		Margarita Arteaga y Everaldo Montes	2010
TPE 07.10	Plan de gestión Integral de Residuos Sólidos Olímpica S.A.- Distrito Costa.	Lina Margarita Durango Petro	Práctica Empresarial	Beatriz Elena Álvarez Badel		Leonardo Miranda y Mauricio Sierra.	2010
TI 08.10	Estudio de las propiedades mecánicas y viscoelásticas del pan elaborado con harina de arroz integral (<i>Oryza sativa</i>).	Luís Jaime Pérez Córdoba	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez	Guillermo Segundo Arrazola Paternina	Ramiro Torres y Adys Llanos	2010
TI 09.10	Evaluación de las características Fisicoquímicas y Microbiológicas de la Berenjena (<i>Solanum melongena</i>) en almacenamiento.	Ana Isabel Escobar Otero y José Andrés Morales Manjares.	Trabajo de Investigación	Mónica María Simanca Sotelo	Hermes Aramendiz Tatis	Guillermo Arrazola y Mauricio Sierra	2010
TI 10.10	Desarrollo y Evaluación de empaques activos incorporados en triclosan y xilana para la conservación de filetes de pechuga de pollo fresco.	Jorge Alberto Hoyos Herazo y José Jorge Salgado Behaine.	Trabajo de Investigación	Alba Manuela Durango Villadiego		Gabriel Vélez y Mauricio Sierra	2010
TI 11.10	Evaluación de la estabilidad, las propiedades antioxidantes y antimicrobianas de dos extractos de plantas aromáticas limoncillo (<i>Cymbopogon citratus</i>) y cúrcuma (<i>Cúrcuma longa</i>).	Walter José Martínez Burgos	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina	Armando Alvis Bermúdez	Fabián Ortega y Alberto Angulo	2010
TI 01.11	Caracterización fisicoquímica y bromatológica del Pseudofruto y del jugo integral del Marañón (<i>Anacardium occidentale L.</i>) cultivado en el municipio de Chinú- Córdoba.	Zulema Patricia Llorente Romero	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez	Guillermo Segundo Arrazola Paternina	Claudia de Paula y Carlos García	2011

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDICACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 02.11	Determinación de la viabilidad de Bacteriófagos específicos para <i>Escherichia coli</i> en solución de hipoclorito de sodio a diferentes concentraciones y tiempo de contacto.	Maryoris Elisa Soto López	Trabajo de Investigación	Yenis Ibeth Pastrana Puche		Mónica Simanca y Linda Chams	2011
TI 03.11	Extracción y caracterización de pectinas a partir del fruto de Limón Swinglea (<i>Swinglea glutinosa</i>) por el método de hidrólisis ácida.	Sindy Milena Emeri Acosta y Liliana Esther Sotelo Coronado	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez	Guillermo Segundo Arrazola Paternina	Gabriel Vélez y Níger Herrera	2011
TI 04.11	Diagnóstico Económico-Social de la industria quesera en el departamento de Córdoba.	Anyela Patricia Cabeza del Toro y Brenda Luz Cárdenas Sáez	Trabajo de Extensión	Beatriz Elena Álvarez Badel	Omar Castillo Núñez	Margarita Arteaga, Carlos Pérez y Edgar Prioló	2011
TI 05.11	Obtención del Biodiesel metílico a partir de aceite refinado de Babasú (<i>Orbignya phalerata</i>) y caracterización fisicoquímica del Biodiesel obtenido.	Karen Vanessa Marimón Sibaja	Trabajo de Investigación	Omar Andrés Pérez Sierra		Claudia de Paula y Everaldo Montes	2011
TI 06.11	Harina de Quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>) en formulaciones de galletas sin gluten.	Danny Daniel Martínez Hoyos	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Gabriel Vélez y Adys Llanos	2011
TI 07.11	Determinación de fuentes de <i>Listeria spp monocytogenes</i> y su posible uso como indicador de sanitización en plantas procesadores de Bagre de canal (<i>Ictalurus punctatus</i>) Mississippi- Estados Unidos.	Angélica María Abdallah Ruíz	Trabajo de Investigación	Alba Manuela Durango Villadiego	Juan Silva	Yenis Pastrana y Mayra Racini	2011
TI 08.11	Determinación de las Propiedades mecánicas del Maracuyá (<i>Pasiflora Edulis Var. Flavicarpa degener</i>) en diferentes estados de Madurez.	Luís Miguel Camaño Bruno	Trabajo de Investigación	Ramiro Torres Gallo		Omar Pérez y Jimmy Torres	2011
TI 09.11	Incidencia de Salmonella spp en una planta procesadora de bagre de canal (<i>ictarus punctatus</i>) durante las estaciones de invierno y primavera en el estado de Mississippi Estados Unidos.	Jhennys Paola Becerra Ossa	Trabajo de Investigación	Alba Manuela Durango Villadiego	Juan Silva	Yenis Pastrana y Pedro Romero	2011
TI 10.11	Caracterización de una mezcla de café (<i>coffea arabica L.</i>) variedades caturra y Colombia.	Juan Manuel Quintero Mercado	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina	Armando Alvis Bermúdez	Claudia de Paula y Alberto Angulo.	2011

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TPE 01.12	Diseño e implementación de procedimientos e instructivos para mejorar la eficiencia del proceso de Ultra pasteurización de Leche en la planta de COLANTA en el municipio de Funza (Cundinamarca).	Dumar Enrique Romero Martínez	Práctica Empresarial	Mónica María Simanca Sotelo		Margarita Arteaga y Alba Manuela Durango.	2012
TM 02.12	Seguridad e inocuidad alimentaria	Marian Stella Muños Suarez	Monografía	Mónica María Simanca Sotelo	Alba Manuela Durango Villadiego	Yenis Pastrana y Omar Castillo	2012
TI 03.12	Determinación de las características fisicoquímicas y reológicas de Miel producida por abejas del genero <i>apis mellifera</i> de dos zonas geográficas diferentes del Departamento de Córdoba (alto Sinú y sabana) y una muestra comercial.	Anyela Acosta Gómez y Nayra Rhenals Hoyos	Trabajo de Investigación	Omar Andrés Pérez Sierra	Ramiro Torres Gallo	Armando Alvis y Claudia De Paula	2012
TI 04.12	Cuantificación del contenido de Carbonato de etilo en mosto Fermentado y cachaca obtenida de cinco variedades de caña de azúcar.	Javier Ignacio Bravo Carreño	Trabajo de Investigación	Ramiro Torres Gallo		Everaldo Montes y Leonardo Miranda	2012
TI 01.13	Influencia del estado de madurez sobre el comportamiento viscoelastro del Banano (<i>mussa cavendish</i>).	Mauricio José Bedoya y Luis Carlos Cogollo Doria	Trabajo de Investigación	Ramiro Torres Gallo	Everaldo Joaquín Montes Montes		2013
TPE 02.13	Determinación del perfil de firmeza en Spaghetti cocido al dente elaborado en productos Alimenticios Doria S.A.S. mediante el método de comprensión simple y comparación con los productos de Harinera del Valle del Cauca s.a.	Varcelis Vargas Cruz	Práctica Empresarial	Armando Alvis Bermúdez		Everaldo Montes y Omar Pérez	2013
TI 03.13	Comparación del efecto de la aplicación de recubrimientos de almidón de yuca y cera comercial sobre la calidad de la Papaya (<i>carica papaya. L</i>) variedad Tainung.	Wilmer Manuel Hernández Cuadrado y Abraham Darío Miranda González	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina			2013
TI 04.13	Desarrollo de un nuevo producto de panificación con elevada calidad nutricional y funcional mediante sustituciones de harina de trigo con Polen apícola.	Carmen Elena Montes Banda y Melissa María Martínez Martínez	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez	Martha Cecilia Quicazan de Cuenca	Deivis Lujan y Adys Llanos	2013

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 05.13	Evaluar la cinética de secado de Chips de yuca (<i>manihot esculenta crantz</i>) en horno microondas y los efectos de la potencia, tamaño y masa sobre el cambio de color y la cinética de rehidratación.	Roberto Carlos Castellar Mercado	Trabajo de Investigación	Carlos Alberto García Mogollón		Omar Pérez y Everaldo Montes	2013
TPE 06.13	Diseño del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos HACCP, como método de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos del restaurante COLANTA Planeta rica.	Auristela Fuentes Viggiani	Práctica Empresarial	Everaldo Joaquín Montes Montes	Beatriz Elena Álvarez Badel	Pedro Romero y Fernando Mendoza	2013
TI 07.13	Cinéticas de pérdida de agua, adsorción de aceite y difusividad térmica en el freído por inmersión de yuca (<i>manihot esculenta crantz</i>).	Víctor Javier González Peña y Marlon David Vizcaino Pacheco	Trabajo de Investigación	Fabián Alberto Ortega Quintana		Armando Alvis y Everaldo Montes	2013
TI 08.13	Influencia de la temperatura y la concentración de la solución de sacarosa en la cinética de la deshidratación osmótica del Banano manzano (<i>musa aab</i>).	José Luis Díaz Medrano y Famer Smith Herrera Vitola	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes	Fabián Alberto Ortega Quintana	Ramiro Torres y Mauricio Sierra	2013
TI 09.13	Determinación de la influencia del pretratamiento con solución amoniacal sobre los tiempos de secado de ñame para la especie <i>dioscoréa alata accesimes</i> 0604-100 y 0405-143.	Mario Enrique Preciado Quintero	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes		Janer Polo, Luís Felipe Guzmán y Carlos García.	2013
TM 10.13	Utilización de bacteriocinas en productos Lácteos.	Lina Marcela Martínez Guerrero	Monografía	Margarita Rosa Arteaga Márquez	Alba Manuela Durango Villadiego	Linda Chams y Carlos García.	2013
TM 01.14	Freído por inmersión de alimentos.	Ana María Hernández Arteaga	Monografía	Armando Alvis Bermúdez		Adriana González y Gustavo Hernández	2014
TM 02.14	Propiedades antimicrobianas y funcionales del Limón (<i>citrus limón</i>).	Eliana Margarita Otero Pérez	Monografía	Beatriz Elena Álvarez Badel		Yenis Pastrana y Gabriel Vélez.	2014
TM 03.14	Aplicación de las tecnologías emergentes en la industria Cárnica.	Andrés Camilo Tirado Melendres	Monografía	Carlos Alberto García Mogollón		Gabriel Vélez y Pedro Romero.	2014
TM 04.14	Tecnología del proceso de freído por inmersión de alimentos -monografía	Nieves María Ricardo Hernández	Monografía	Armando Alvis Bermúdez		Adriana González y Gustavo Hernández.	2014
TI 05.14	Determinación del coeficiente convectivo de transferencia de calor en el proceso de escaldado de Auyama (<i>cucúrbita máxima</i>)	Sandra Milena Madera Romero y Lizeth Lorena Tarrá Lozano	Trabajo de Investigación	Emiro Alexis López Acosta	Fabián Alberto Ortega Quintana	Adriana González y Ramiro Torres	2014

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



Res. MEN 2006 de 22 de marzo de 2010, vigencia: 4 años

LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 06.14	Medida de la pérdida de humedad, ganancia de aceite y porosidad (<i>Dioscorea Rotundata</i>) durante el freído por inmersión y la influencia de estos en la calidad final del producto.	Leyla Espinoza Pérez y Paola Andrea Rodríguez Sánchez	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Everaldo Montes y Fabián Ortega	2014
TPE 07.14	Implementación de un modelo de pronostico e ventas que permita mejorar los indicadores de calidad y rentabilidad a través de la aplicación de herramientas estadísticas de control de calidad en la organización de León S.A.S	Jabi Alberto López Ballesteros	Práctica Empresarial	Gustavo Rafael Hernández Sandoval		Emiro López y Edgar Prioló	2014
TI 08.14	Evaluación de la cinética de secado y rehidratación de chips de Ñame (<i>Discorea rotundata</i>) secada en horno microondas.	Fray Romero Osorio y Johana Del Carmen Jiménez	Trabajo de Investigación	Carlos Alberto García Mogollón		Everaldo Montes y Ramiro Torres	2014
TI 09.14	Aislamiento e identificación de bacterias ácido lácticas del suero Costeño producido en el Departamento de Córdoba	Rafael Enrique Marrugo Almanza y Kety María Pastrana Petro	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Yenis Pastrana y Linda Chams	2014
TPE 10.14	Documentación e implementación de los programas prerrequisitos HACCP en Dulce mundo S.A.S Dulcerna Barranquilla.	Shirly Paola Suarez Cuadrado	Práctica Empresarial	Beatriz Elena Álvarez Badel		Emiro López y Fernando Mendoza	2014
TM 11.14	Alimentos funcionales: revisión de marcos legales en organismos nacionales e internacionales responsables de la vigilancia de los alimentos y seguridad social.	Luis Fernando Oviedo Berrocal	Monografía	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Beatriz Álvarez y Guillermo Arrazola	2014
TI 12.14	Diagnóstico económico-social de la quesera en el Departamento de Córdoba.	Brenda Luz Cárdenas Sáez	Trabajo de Extensión	Beatriz Elena Álvarez Badel	Omar Castillo Núñez	Margarita Arteaga, Edgar Prioló y Carlos Pérez	2014
TM 13.14	Aplicación de aceites esenciales de clavo y canela en la elaboración y conservación de platos típicos	Jenifer Román De Hoyos	Monografía	Yenis Ibeth Pastrana Puche		Beatriz Álvarez y Gilma Padilla	2014
TI 14.14	Caracterización nutricional y determinación de ácido fitico como factor antinutricional de 43 genotipos de Frijol Caupi (<i>vigna unguiculata (l). walp</i>)	Sara Jarma Arroyo	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula		Beatriz Álvarez y Gabriel Vélez.	2014

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TM 15.14	Análisis descriptivo de las propiedades funcionales de la Batata (<i>ipomoea batatas lam</i>) destacándola como alimento saludable para la población del Departamento de Córdoba.	José Alfredo Eusse Durango	Monografía	Beatriz Elena Álvarez Badel		Gabriel Vélez y Claudia De Paula	2014
TI 16.14	Evaluación del efecto de enzimas comerciales sobre las características nutricionales del Polen apícola en un producto hidrolizado.	Lizeth Castro Mercado	Trabajo de Investigación	Yenis Ibeth Pastrana Puche	Martha Cecilia Quicazan de Cuenca	Armando Alvis y Deivis Lujan.	2014
TI 17.14	Obtención y cuantificación de compuestos polifenólicos en la cascara de la Mazorca de cacao (<i>theobroma cacao l.</i>) Y evaluación de su actividad antioxidante.	María Alejandra Geney Sáez y Cindy Stella Ríos Rincón	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Claudia De Paula y Gabriel Vélez.	2014
TI 18.14	Influencia de la temperatura de freído y los pretratamientos de escaldado- recubrimiento comestible sobre la pérdida de humedad y la absorción de aceite en trozos de Batata (<i>ipomoea batatas lan</i>) durante el freído por inmersión.	Nollyeth Velásquez Aviléz y Cristian Taboada Martínez	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Omar Pérez y Everaldo Montes.	2014
TI 19.14	Estudio de la pérdida de humedad y ganancia de aceite durante el freído por inmersión de tajadas Amarillas de plátano (<i>musa paradisiaca ls</i>).	Sandra Patricia Ortega Martínez y María Jesús Ramos Bula	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Claudia De Paula y Emiro López.	2014
TI 20.14	Optimización de una mezcla de plátano maduro hartón (<i>musa aab simmonds</i>) pectina y azúcar para elaborar Bocadillo.	José Martin De Arcos Acosta y Jorge Luis Herrera Agámez	Trabajo de Investigación	Carlos Alberto García Mogollón		Gabriel Vélez y Guillermo Arrazola.	2014
TM 20.14	Aplicación de aditivos texturizadores y empaques en la conservación de carnes y sus derivados.	María Rosa Berrocal De La Ossa	Monografía	Pedro Elías Romero Barragán		Gabriel Vélez y Armando Alvis.	2014
TM 21.14	Frutas tropicales: fuente de compuestos bioactivos naturales en la industria de alimentos.	German Darío Cárdenas Vaquero	Monografía	Guillermo Segundo Arrazola Paternina		Emy Luz Sánchez y Gabriel Vélez.	2014
TM 22.14	Identificación de los modelos utilizados para predecir la vida útil en alimentos.	Juan Miguel Villadiego Geovo	Monografía	Carlos Alberto García Mogollón		Gabriel Vélez y Gilma Padilla.	2014

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TPE 23.14	Elaboración de un queso Italiano denominado Burrata utilizando como materia prima leche de Búfala en la empresa Saurios Ltda. – La Bonga del Sinú.	Gina Marcela Patiño Lechuga	Práctica Empresarial	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Emiro López y Gabriel Vélez	2014
TE 24.14	Diagnóstico higiénico-sanitario en las queseras de la ciudad de Montería (San Anterito) y evaluación del proceso de producción de queso costeño.	Ana Isabel González Conde y Hernando De Jesús Toscano Martínez	Trabajo de Extensión	Yenis Ibeth Pastrana Puche		Margarita Arteaga y Beatriz Álvarez.	2014
TM 25.14	Los alimentos genéticamente modificados: potencial alergénico y etiqueta.	Gina Paola Oyola Petro	Monografía	Deivis Enrique Luján Rhenals		Cecilia Lara y María Fernanda Yasnot	2014
TM 26.14	Desarrollo de una bebida a base de Lactosuero, deslactosada, energizante y componentes funcionales aportados por Polen apícola.	María Fernanda Ramírez	Monografía	Beatriz Elena Álvarez Badel		Margarita Arteaga y Gabriel Vélez	2014
TM 27.14	Modificación química de almidones	Jader Enrique Contreras Bautista	Monografía	Gustavo Rafael Hernández Sandoval		Gabriel Vélez y Emy Luz Sánchez	2014
TPE 28.14	Determinación de condiciones operacionales del secador de la planta pulverizadora COLANTA Planeta rica para disminuir el producto no conforme por pegamiento y mejorar la conservación del producto durante su vida útil.	María Elena Bedoya Hernández	Práctica Empresarial	Ramiro Torres Gallo		Margarita Arteaga y Emiro López.	2014
TM 29.14	<i>Stevia rebaudiana</i> (edulcorante natural) en la industria de Colombia perspectivas y futuro	Jeyner Manuel Rivero Quiñones	Monografía	Guillermo Segundo Arrazola Paternina		Gustavo Hernández y Gabriel Vélez	2014
TI 30.14	Caracterización de la carne de iguana (<i>iguana iguana</i>) en el corregimiento de Berástegui – Córdoba.	Jorge Alberto Hoyos Ganem y Juan Pablo Hernández Lugo	Trabajo de Investigación	Pedro Elías Romero Barragán	Jaime Álvarez Peñate	Ricardo Andrade y Gabriel Vélez	2014
TI 31.14	Caracterización de la carne de Babilla (<i>caimán crocodylus fuscus</i>), en cautiverio para discernir sobre su posible aprovechamiento industrial.	Stefan Zapa Álvarez y Daniel De Jesús Rojas Torregrosa	Trabajo de Investigación	Pedro Elías Romero Barragán		Ricardo Andrade y Robinson Rosado.	2014
TI 32.14	Elaboración de nuggets de Ñame (<i>dioscorea alata</i>) mediante fritura por inmersión utilizando como pretratamiento la deshidratación osmótica.	Rodrigo Felipe Ricardo Carmona y Mayra Cecilia Lambraño Márquez	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula		Beatriz Álvarez y Armando Alvis.	2014

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI 33.14	Influencia de la proporción de azúcar y clara de huevo en las propiedades reológicas de la Jalea de Tamarindo (<i>tamarindus indica</i>).	José David Escobar Galván - Raúl Andrés Cogollo López	Trabajo de Investigación	Ramiro Torres Gallo		Ricardo Andrade y Guillermo Arrazola.	2014
TI 34.14	Validación de un método para determinación de humedad en Ñame espino (<i>Dioscorea rotundata poir</i>) mediante la utilización de microondas.	Iván Darío Pacheco Barrios y Alexander Vanegas Tordecilla	Trabajo de Investigación	Carlos Alberto García Mogollón	Gustavo Rafael Hernández Sandoval	Claudia De Paula y Armando Alvis.	2014
TM 35.14	Producción de bioetanol en Colombia y efecto en la seguridad alimentaria.	Emira Patricia Sánchez Martínez	Monografía	Deivis Enrique Luján Rhenals		Inocencia Móscate y Jairo Salcedo.	2014
TI 36.14	Determinación del coeficiente convectivo de transferencia de calor en el proceso de escaldado de Piña (<i>Anana comusus</i>) a través de la simulación en Comsol.	Pedro Luis Peñate Martínez y Kelia Patricia Vega Padilla	Trabajo de Investigación	Emiro Alexis López Acosta		Ricardo Andrade y Armando Alvis	2014
TM-14.31	Café: producción, comercialización e innovaciones en su procesamiento	Néstor Alejandro García Álvarez	Monografía	Guillermo Segundo Arrazola Paternina		Gabriel Vélez y Pedro Romero	2014
TM-15.01	Biosensores microbianos para detección de compuestos de alto valor en la industria de alimentos	Lenis María Lázaro Avilez	Monografía	Deivis Enrique Luján Rhenals		Yenis Pastrana y Beatriz Álvarez	2015
TI-15.02	Determinación de las propiedades bromatológicas, fisicoquímicas y termofísicas del fruto de carambolo (<i>Averrhoa Carambola L.</i>) De dos regiones del departamento de Córdoba (alto sino y sabana)	Daniel Argel Echeverría y Astrid Morales Chagui	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Omar Pérez Sierra y David Ibáñez	2015
TI-15.03	Efecto de la nisina sobre <i>Stapylococcus aureus</i> aislado en queso costeño comercializado en el municipio de Montería	María Alejandra Espitia Doria y Vanessa Peña Hodeg	Trabajo de Investigación	Beatriz Elena Álvarez Badel		Yenis Pastrana y Margarita Arteaga	2015
TI-15.04	Estudio del efecto de una película antimicrobiana en la vida útil del queso costeño	Erika Patricia Coronado Ramírez y Reinaldo Espitia Petro	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Linda Chams y Gabriel vélez	2015
TPE-15.05	Producción de carne de res porcionada empacada al vacío para integrar la cadena productiva y el servicio ofrecido por la empresa Red Cárnica S.A.S	Over Manuel Montes Causil	Trabajo de Extensión	Pedro Elías Romero Barragán		Gilma Padilla Y Armando Alvis	2015
TI-15.06	Desarrollo de un yogurt tipo griego a base de leche de búfala con aloe vera (<i>Aloe Barbadensis</i>)	Carola Yaneth Hoyos Ozuma y Julieth del Carmen Montes Monterroza	Trabajo de Investigación	Beatriz Elena Álvarez Badel	Alba Montalvo Puente	Margarita Arteaga y Gabriel Vélez.	2015

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TM-15.07	Aprovechamiento industrial del lactosuero	Cindy Paola Támara Castro	Monografía	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Gabriel Vélez y Yenis Pastrana	2015
TI-15.08	Determinación del coeficiente convectivo de transferencia de calor en el proceso de escaldado de <i>rubus glaucus benth</i> (mora castilla) utilizando consol multphysics	Yomar Danovis Avilés Montes y María Alejandra Romero Martínez	Trabajo de Investigación	Emiro Alexis López Acosta		Ramiro Torres y Armando Alvis	2015
TI-15.09	Proceso de obtención de queso fundido untable a través de suero costeño	Cesar David Peñate Quiroz y Héctor Luis hernández hernández	Trabajo de investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Beatriz Alvarez y Gabriel Vélez	2015
TI-15.10	Estudio del efecto del tiempo en la temperatura de escaldado sobre la actividad enzimática de la polifenoloxidasasa en dos variedades de batata (<i>Ipomea batata Lam</i>)	Jaidith Cecilia Jiménez Cuavas	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Deivis Luján y Pedro Romero	2015
TI-15.11	Evaluación de las propiedades antimicrobianas y estabilidad de los compuestos polifenólicos extraídos de la cáscara de la mazorca del cacao	Adela Cristina Martínez Urango y María Claudia Negrete Garcés	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina	Armando Alvis Bermúdez	Yenis Pastrana y Gabriel Vélez	2015
TI-15.12	Evaluación de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua envasada en bolsas producidas en el municipio de Cereté- Córdoba	Licet Vanessa Durango Castillas y María isabel Arenas Muñoz	Trabajo de Investigación	Beatriz Elena Álvarez Badel		Leonid Burgos y Gima Padilla	2015
TM-15.13	Características de calidad de los aceites empleados en la industria de frituras	Marco Tulio Arrieta Dickson	Monografía	Armando Alvis Bermúdez		Gabriel Vélez y Pedro Romero.	2015
TI-15.14	Determinación de las propiedades bromatológicas, fisicoquímicas y termofísicas de la badea (<i>Passiflora quadrangularis</i>)	Carlos Salazar Vergara y Aldemar Verbel Navarro	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Emiro López Acosta y David Ibáñez	2015
TI-15.15	Desarrollo de una aplicación en Labview 2011 para generar etiquetas nutricionales aplicada a los alimentos producidos en la ciudad de Montería	Eligio David Morales Oviedo y Kelly Margarita Petro Polo	Trabajo de Investigación	Emiro Alexis López Acosta	Beatriz Elena Álvarez Badel	Fabián Ortega y Claudia De Paula	2015
TC-15.16	Estudio de factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de carne de cerdo y pollo, preparado en la ciudad de Montería	Yanelis Guerra Pérez	Creación de empresa	Edgar Prioló Romero	Pedro Elías Romero Barragán	Armando Alvis y Rafael Puyana	2015

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI-15.17	Evaluación de los pretratamientos de deshidratación osmótica y microondas en la obtención de hojuelas de mango (<i>Tommy atkins</i>)	Mariel García Paternina y Yeinner Danvier Peluffo Segura	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez	Carlos García Mogollón	Ricardo Andrade y Gustavo Hernández	2015
TI-15.18	Elaboración de bebida refrescante formulada con lactosuero dulce y pulpa de maracuyá (<i>Passiflora edulis</i>)	Leidy Luz Galindo Vertel y Martha Cecilia Sánchez Casas	Trabajo de Investigación	Gustavo Rafael Hernández Sandoval	Carlos García Mogollón	Margarita Arteaga y Guillermo Arrázola	2015
TI-15.19	Influencia en el proceso de concentración por evaporación al vacío sobre la tensión superficial de leche y lactosuero	Hanser Jiménez González	Trabajo de investigación	Ricardo David Andrade Pizarro	Angélica Ribeiro Da Costa	Alcides Durango y Emiro López	2015
TI-15.20	Evaluación de las propiedades texturales, funcionales y organolépticas de una emulsión cárnica, empleando mezclas de almidón de ñame espino (<i>Discorea rotundata</i>) y almidón de yuca (<i>manihot esculenta crantsz</i>)	Ibeth Paola Correa Araujo y Ángela Patricia González Romero	Trabajo de Investigación	Pedro Elías Romero Barragán		Armando Alvis y Gabriel Vélez	2015
TI-15.21	Evaluación de la cinética de inactivación de <i>Escherichia col</i> ATCC CRM 8739 por método de radiación electromagnética (microondas)	Mauricio Gabriel Segura Bermúdez	Trabajo de Investigación	Fernando Alonso Mendoza Corvis		Deivis Luján y Pedro Romero	2015
TI-15.22	Parámetros cinéticos de modelado e transferencia de masa aplicados al proceso de osmódeshidratación de carambolo (<i>Averrhoa carambola L.</i>)	Julio César García Martínez y José Eduardo Ozuna Aguas	Trabajo de Investigación	Fabián Alberto Ortega Quintana	Deivis Enrique Lujan Rhenals	Armando Alvis y Emiro López	2015
TM-15.23	Calidad de la carne de bovino colombiana frente al comercio con otros países latinoamericanos	Alberto Carlos Maestre	Monografía	Pedro Elías Romero Barragán		Yenis Pastrana y Edgar Prioló	2015
TPE-15.24	Hidrólisis y concentración del permeado de suero (lactosa) para la obtención de un jarabe dulce en la planta de la Cooperativa Colanta (San Pedro de los Milagros- Antioquia)	Carlos Mario Díaz Redondo	Práctica Empresarial	Deivis Enrique Luján Rhenals		Gabriel Vélez y Margarita Arteaga	2015
TPE-15.25	Estudio de la sustitución de la mezcla de colorantes sintéticos tartrazina "amarillo sunset (E102-E110-)", por un colorante natural	Sayra Judith Martelo Genes	Práctica Empresarial	Pedro Elías Romero Barragán		Gabriel Vélez y Armando Alvis.	2015

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



Res. MEN 2006 de 22 de marzo de 2010, vigencia: 4 años

LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TM-15,26	Estabilidad de la vitamina C microencapsulada mediante el método de secado por aspersión	Luz estela Ortega Páez	Monografía	Gabriel Ignacio Vélez Hernández		Fernando Mendoza y Emiro López	2015
TC-15.27	Estudio de la viabilidad para la creación de una microempresa de bebidas referescantes a base de cereal (Arroz) en la ciudad de Montería	Isaac Humberto Goyeneche Cuesta	Creación de empresa	Edgar Prioló Romero		Beatriz Alvarez y Elvira Durán	2015
TI-15.28	"Parámetros reológicos y fisicoquímicos de un producto a base de lactosuero y pulpa de mango (<i>Mangifera indica</i>)"	Lorena Beltrán Mieles y Ana Liceth Casilla Pertuz	Trabajo de Investigación	Fernando Alonso Mendoza Corvis		Beatriz Alvarez y Ramiro Torres	2015
TI-15.29	Modelación de la transferencia de calor y dterminación del coeficiente convectivo del proceso de escaldado de la zanahoria (<i>Daucus carota L</i>)	Alvaro Julio Padilla Gracia y Charly Jair De Aguas Rodríguez	Trabajo de Investigación	Emiro Alexis López Acosta		Adriana González y Ramiro Torres	2015
TI-16.01	Determinación de las condiciones optimas de encapsulación por co-cristalización de pulpa de guayaba dulce (<i>Psidium guajava l.</i>)	Paola Andrea Arcia Solano y Aura Cristina Ramírez Mestra	Trabajo de Investigación	Everaldo Joaquín Montes Montes	Teófilo Nel Arteaga Cavadía	Gabriel Vélez y Ramiro Torres	2016
TI-16.02	Evaluación de las propiedades texturales y funcionales de una emulsión cárnica empleando mezcla de harina de arroz (<i>Oryza sativa</i>) partido y almidón de yuca (<i>Manihot esculenta</i>)	Elkin De Jesús Guerrero Nieto y Julio César Novoa García	Trabajo de Investigación	Pedro Elías Romero Barragán		Ricardo Andrade y Armando Alvis	2016
TM-16.03	Aplicación de la tecnología del frío en la panificación: masas congeladas	Cindy Paola Ruiz Velasco	Monografía	Armando Alvis Bermúdez		Adys Llanos y Pedro Romero	2016
TPE-16.04	Disminución de tiempos de lavados y aislamiento de la línea de producción de ultrapasteurización directa (VTIS) y su automatización en Colanta	Katy Salgado Álvarez	Práctica Empresarial	Claudia Denise de Paula		Ramiro Torres y Emiro López	2016
TI-16.05	Caracterización y tiempo de vida útil del producto artesanal casabito	Adiela Beatriz Cordero Rivero	Trabajo de Investigación	Beatriz Elena Álvarez Badel		Yenis Pastrana y Gabriel Vélez	2016
TI-16.06	Predicción con redes neuronales de un proceso de secado de ñame (<i>Dioscorea rotundata</i>) en horno microondas	Anderley De Jesús Macea Hoyos y Darío Segundo Martelo Salgado	Trabajo de Investigación	Emiro Alexis López Acosta		Ramiro Torres y Fabián Ortega	2016

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI-16.08	Incidencia del porcentaje de grasa en las propiedades reológicas del suero costeño preparado con leche de cabra	Armando José Vertel Gallego y José José Lora Sánchez	Trabajo de Investigación	Ramiro Torres Gallo		Ricardo Andrade y Armando Alvis	2016
TI-16.9	Evaluación de la cinética de secado de ají dulce en un secador de bandeja para la obtención de harina y la determinación de sus propiedades fisicoquímicas y funcionales	Audry Vanessa Buelvas Peñaranda y Iván Darío Oviedo Duque	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Ricardo Andrade y Guillermo Arrazola	2016
TI-16.10	Implementación de harina de frijol caupi (<i>Vigna unguiculata</i>) para la obtención de buñuelos por medio de freído por inmersión	María Camila Petro Martínez y Carlos Andrés Espitia Negrette	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Claudia De Paula y Pedro Romero	2016
TI-16.11	Evaluación de la textura de diferentes formulaciones de chorizos obtenidas a partir de una aplicación informática	Carlos Mario Mercado Meza y Carlos Andrés Sánchez Mercado	Trabajo de Investigación	Emiro Alexis López Acosta		Ramiro Torres y Pedro Romero	2016
TI-16.12	Comparación del efecto de las zonas del sinú medio y sabana en la pera de agua en cuanto a su contenido bromatológico, propiedades fisicoquímicas y térmicas	María Carolina Durango Dueñas y Carlos Arturo Villareal Agamez	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Ricardo Andrade y Jimmy Torres	2016
TI-16.13	Evaluación de la vida útil del zumo de coco (<i>Cocos nucifera l.</i>) acondicionado con sólidos solubles, empaçado y pasteurizado	Cesar Domingo Díaz Barreto y Edwin José Martínez Lozano	Trabajo de Investigación	Gabriel Ignacio Vélez Hernández		Pedro Romero y David Ibañez	2016
TI-16.14	Efecto del almidón de yuca modificado con α milasa del <i>Bacillus licheniformis</i> , en las propiedades viscoelásticas, bromatológicas, físicas y sensoriales del diabolín	Iris Leidy Soto Vega	Trabajo de Investigación	Deivis Enrique Luján Rhenals		Everaldo Montes y Ricardo Andrade	2016
TI-16.15	Determinación de las propiedades bromatológicas (<i>Chrysophyllum caimito l.</i>) Variedad morado cultivado en el departamento de Córdoba y Antioquia	Isabel Cristina Gómez Márquez y Orfa Nelly Urrea Ciro	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Emiro López y David Ibañez	2016
TI-16.16	Influencia de la concentración de grasa en las propiedades reológicas del queso elaborado con leche de cabra	José Trinidad Doria y Tatiana Paola Soto Borja	Trabajo de Investigación	Ramiro Torres Gallo		Armando Alvis y Alcides Durango	2016

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI-16.17	Evaluación del rendimiento y costo de la pectina extraída a partir de cascara de maracuyá (<i>Passiflora edulis flavicarpa</i>) utilizando la técnica de extracción asistida por microonda (EAM)	Katty Johanna Urango Anaya y María Nela Martínez Miranda	Trabajo de Investigación	Gabriel Ignacio Vélez Hernández		Ramiro Torres y Emiro López	2016
TI-16.18	Evaluación de la vida útil del bollo dulce en diferentes condiciones de almacenamiento	Katherine Contreras Tuiran y Andrea Esther Vélez Ramos	Trabajo de Investigación	Beatriz Elena Álvarez Badel		Gabriel Vélez y Pedro Romero	2016
TI-16.19	Evaluación de las condiciones de secado por aspersión de zumo de naranja agraria (<i>Citrus aurantium L.</i>)	Kevin Camilo Blanquicett González y Rafael David Rangel Terraza	Trabajo de Investigación	Ricardo David Andrade Pizarro		Gabriel Vélez y Fernando Mendoza	2016
TI-16.20	Efecto del tiempo de maduración en la calidad de la carne de cordero criollo del bajo sinú en el departamento de Córdoba	Lizeth Paola Álvarez Oviedo y Angie Chavely Garcés Pérez	Trabajo de Investigación	Pedro Elías Romero Barragán		Claudia De Paula y Armando Alvis	2016
TI-16.21	Efecto de la sustitución parcial o total de la grasa dorsal del cerdo por pasta de aguacate (<i>Persea americana mill</i>) sobre las propiedades texturales, fisicoquímicas y sensoriales de una emulsión cárnica	Lizeth Paola Burgos Sáez y Luís Mauricio Guerra Sánchez	Trabajo de Investigación	Pedro Elías Romero Barragán		Claudia De Paula y Ricardo Andrade	2016
TI-16.22	Caracterización fisicoquímica, bromatológica, propiedades térmicas y texturales de la guayaba agria (<i>Psidium araca</i>) cultivadas en la zona del san jorge y del sinú	Luisa María Betancourt Núñez y Wilmer Javier Conde Escalante	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Claudia De Paula y Ramiro Torres Gallo	2016
TI-16.23	Efectos de proceso de fermentación en la capacidad antioxidante, aroma, color y ácido láctico del cacao cultivado y procesado en las regiones del alto Sinú (Córdoba) y Montes de María (Bolívar)	Ludis Yohana Martínez Castillo y Yesica Yohana Salcedo Peinado	Trabajo de Investigación	Deivis Enrique Luján Rhenals		Ricardo Andrade y Luis Oviedo	2016
TI-16.24	Aplicación de la osmodeshidratación en chips de berenjena	María Melisa Fernández Argel y Jesús David Pérez Álvarez	Trabajo de Investigación	Beatriz Elena Álvarez Badel		Guillermo Arrazola y Armando Alvis	2016
TE-16.25	Mejoramiento de la conservación del "bollo dulce de maíz" producido en el corregimiento de Martínez (Cereté-Córdoba)	Mauro José Fuentes Mercado y Mary Luz Pereira Regino	Trabajo de Extensión	Deivis Enrique Luján Rhenals		Gabriel Vélez y Pedro Romero	2016

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



Res. MEN 2006 de 22 de marzo de 2010, vigencia: 4 años

LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TE-16.26	Mejoramiento de la calidad de los alimentos listo para el consumo (Ready To Eat - RTE-) expedidos por vendedores ambulantes en el municipio de Cereté - Córdoba	Melissa Fernanda Colorado Mejía y María Rosa Suárez De La Hoz	Trabajo de Extensión	Yenis Ibeth Pastrana Puche	Claudia Denise de Paula	Beatriz Álvarez y Gilma Padilla	2016
TI-16.27	Parámetros de inactivación de la enzima peroxidasa durante el proceso de escaldado del ñame (<i>Dioscorea rotundata</i>) a diferentes temperaturas y su incidencia en el color	Luz Mayra Barrera Almanza y Noris Judith Vega Ortega	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Deivis Lujan y Emiro López	2016
TI-16.28	Influencia del té verde (<i>Camelia sinensis</i>) en las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y en la vida útil del yogurt	Rolando José Sotomayor Sossa y Juan David Arrieta González	Trabajo de Investigación	Beatriz Elena Álvarez Badel		Margarita Arteaga y Claudia De Paula	2016
TI-16.29	Estudio de la penetración del calor en una emulsión cárnica a partir de carne de carnero "ovvis aries" y de vacuno	Roberto José Tirado Santos y Enay De Jesús Salcedo	Trabajo de Investigación	Pedro Elías Romero Barragán		Adriana Gonzáles y Armando Alvis Bermúdez	2016
TI-16.30	Desarrollo de un reestructurado proteico a base de leguminosas cultivadas en Colombia	Shirly Patricia Dickson Doria y Keidith Paola Cárcamo Martínez	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula	Yenis Ibeth Pastrana Puche	Beatriz Álvarez y Pedro Romero	2016
TI-16.31	Evaluación de las cascarilla de arroz (<i>Oriza sativa</i>) como matriz para la inmovilización de la enzima glucoamilasa	Yennifer Lozano Montalvo y Diego Andrés Morales Hernández	Trabajo de Investigación	Deivis Enrique Luján Rhenals		Gabriel Vélez y Alba Montalvo	2016
TI-16.32	Estudio de factibilidad para el montaje y puesta en marcha de una planta despulpadora de frutas típicas en el municipio de Puerto Escondido Córdoba	Whitney Barrios Orozco	Trabajo de Investigación	Gabriel Ignacio Vélez Hernández		Pedro Romero y Edgar Priolo	2016
TI-16.33	Evaluación de la vida útil de la panocha de coco	Rafael Enrique Jiménez Barreto y Disney Liney Lora Galván	Trabajo de Investigación	Beatriz Elena Álvarez Badel		Claudia De Paula y Gabriel Vélez	2016
TPE-16.34	Eficacia de la implementación de las normas consolidadas AIB internacional para inspección en centro de distribución de Pepsico Alimentos Colombia Ltda, sucursal Cartagena – Bolívar	Angélica Patricia Correa Negrette	Práctica Empresarial	Ramiro Torres Gallo		Beatriz Álvarez y Emiro López	2016

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TPE-16.35	Implementación de un sistema de mejora continua en la elaboración de filetes de la planta de procesamiento TURKY en la Distribuidora Millenium	Jaime Luís Rada Pertuz	Práctica Empresarial	Gilma Aurora Padilla Lozano		Pedro Romero y Emiro López	2016
TPE-16.36	Comparación del efecto de la proteína texturizada de soya y la proteína aislada de la piel de cerdo (PG80) sobre las características fisicoquímicas, texturales, organolépticas y de rendimiento en la hamburguesa express en la empresa Frigorífico la Parisienne	Jacob Enrique Lobo González	Práctica Empresarial	Pedro Elías Romero Barragán		Beatriz Alvarez y Ramiro Torres	2016
TPE-16.37	Reducción de las mermas por sobrepeso presentadas en los tamales de la industria de alimentos del grupo Éxito S.A.	José Antonio Vega Henao	Práctica Empresarial	Emiro Alexis López Acosta		Gilma Padilla y Ramiro Torres	2016
TPE-16.38	Diseño e implementación del programa de trazabilidad para las plantas de desposte y de derivados cárnicos en la comercializadora Agrosigo s.a.s-Catalán	María Jesús Atencia Batista	Práctica Empresarial	Pedro Elías Romero Barragán		Beatriz Álvarez y Gilma Padilla	2016
TPE-16.39	Desarrollo de un Pan Molde tajado cuya vida útil y características de suavidad permanezca según lo establecido en la fecha de vencimiento en Panificadora del Litoral - Bogotá	Martha Liliana Bedoya Andocilla	Práctica Empresarial	Armando Alvis Bermúdez		Gabriel Vélez y Pedro Romero	2016
TPE-16.40	Diseño e implementación de indicadores de gestión sobre el desempeño de los prerrequisitos HACCP en la empresa Vitamar S.A.	Pilar Del Rocío Franco Ruiz	Práctica Empresarial	Fernando Alonso Mendoza Corvis		Mónica Simanca y Emiro López	2016
TPE-16.41	Diseño y elaboración del plan de control de alergenicos en el centro de distribución Axionlog S.A.S.	Yaseth Antonio Canchila Navarro	Práctica Empresarial	Yenis Ibeth Pastrana Puche		Beatriz Alvarez y Emiro López	2016
TPE-16.42	Validación de limpieza y desinfección de manos. Guantes acerados de la sala de deshuese y el punto crítico de control desinfección de canales de la empresa Frigosinú S.A.	Zamira Alexandra Pérez Flórez	Práctica Empresarial	Pedro Elías Romero Barragán		Yenis Pastrana y Fernando Mendoza	2016
TM-16.43	Tratamiento de altas presiones en la conservación de productos lácteos	Amílcar José Cogollo Rojas	Monografía	Fernando Alonso Mendoza Corvis	Elvis Judith Hernández Ramos	Pedro Romero y Margarita Artega	2016

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDICACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TM-16.44	Efectos de las condiciones de secado por aspersión en las propiedades fisicoquímicas de los productos obtenidos	Edwin Arturo Meléndez González	Monografía	Fernando Alonso Mendoza Corvis		Omar Pérez y Emiro López	2016
TM-16.45	Aplicación de la evaluación sensorial en estudios de vida útil de alimentos	Evelyn Santos Berrocal	Monografía	Carlos Alberto García Mogollón		Beatriz Álvarez y Claudia De Paula	2016
TM-16.46	Aplicación de los empaques activos en los alimentos	Gustavo Andrés Ramírez Oviedo	Monografía	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Beatriz Álvarez y Gabriel Vélez	2016
TM-16.47	Conservación de los alimentos mediante microencapsulación por emulsificación	Joe Louis Arroyo Lobo	Monografía	Gabriel Ignacio Vélez Hernández		Claudia De Paula y Gustavo Hernández	2016
TM-16.48	Impacto y tendencia de la biomasa celular como alternativa para disminuir la hambruna mundial	Karen Patricia Peña Caballero	Monografía	Deivis Enrique Luján Rhenals		Claudia De Paula y Armando Alvis	2016
TM-16.49	Uso de materiales y empaques en altas presiones aplicadas a los alimentos	Yelenis Karina Urango Hoyos	Monografía	Gabriel Ignacio Vélez Hernández		Beatriz Álvarez y Pedro Romero	2016
TM-16.50	Aplicación de las altas presiones en la conservación de pescados y mariscos empacados	Víctor Alfonso Cogollo Berrocal	Monografía	Gabriel Ignacio Vélez Hernández		Deivis Lujan y Pedro Romero	2016
TI-16.51	Desarrollo de un glaseado transparente a base de pectina para decoración en frío de productos de repostería	Jaime Alberto Sánchez Cárdenas	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina		Ricardo Andrade y Adys Llanos	2016
TI-16.52	Caracterización de las propiedades bromatológicas, fisicoquímicas y capacidad antioxidante de la pulpa de Jobo (<i>Spondias mombin L</i>)	Viviana Sofía Mercado Montiel y Gabriel Jalme Carett Velásquez	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Claudia de Paula y Gilmar Santafé	2016
TE-17.1	Diagnóstico y capacitación sobre condiciones higiénico – sanitarias y BPM a panaderías, expendios de carne y restaurantes del municipio de Ciénaga de Oro-Córdoba	Cintia Lucia González Ruiz	Trabajo de Extensión	Deivis Enrique Luján Rhenals		Maryoris Soto y Gabriel Vélez	2017
TE-17.2	Principales aspectos relacionados con la aptitud sanitaria de materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos	William Oviedo Argumedo	Trabajo de Extensión	Gabriel Ignacio Vélez Hernández		Mónica Simanca y Maryoris Soto	2017
TE-17.3	Evaluación de una galleta básica mediante la sustitución de harina de trigo (<i>Triticum aestivum</i>) por harina de quinua (<i>Chenopodium quinoa willd</i>)	Milena Peinado Doria y Lina Patricia García Sandoval	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Pedro Romero y Adys Llanos	2017

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI-17.4	Evaluación Sensorial y Caracterización Físicoquímica y Microbiológica de Mantequillas Adicionadas con Tomillo y Aceituna	Sixta Paola Pastrana Arroyo y Iván Esteban Suarez Montiel	Trabajo de Investigación	Margarita Rosa Arteaga Márquez		Gabriel Vélez y David Ibañez	2017
TI-17.5	Estudio de las Propiedades Fisiológicas, Físicoquímicas y Nutraceúticas en el Periodo Postcosecha de la Papaya (<i>Carica Papaya L.</i>) Tainung F1 Tipo Exportación del Departamento de Córdoba	Yina Paola Buelvas Muñoz	Trabajo de Investigación	Guillermo Segundo Arrazola Paternina		Claudia De Paula y Jimmy Torres	2017
TI-17.6	Evaluación del Efecto de Almidones Modificados de Maíz, Yuca y Ñame en las Propiedades Físicoquímicas y Sensoriales de una Crema Deshidratada de Harina de Barracuda (<i>Sphyræna ensis</i>)	Luisa Fernanda Martínez Izquierdo y Natalia María Salgado Avilez	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula		Yenis Pastrana y Robinson Rosado	2017
TI-17.7	Composición Físicoquímica y Sensorial de la Galleta Dulce Elaborada Ccn Harina Mixta de Trigo y Yacón (<i>Smallanthus sonchifolius</i>)	Yina Paola Domínguez Anaya	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula		Beatriz Álvarez y Gabriel Vélez	2017
TI-17.8	Determinación Del Perfil De Textura Sensorial E Instrumental De Nugget De Ñame (<i>Dioscorea alata</i>) Del Genotipo Pico De Botella	Heidis Marcela Santos Mayo y Alba Lucia Parra Montiel	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula		Beatriz Álvarez y Adriana González	2017
TI-17.9	Determinación del Perfil Sensorial y Caracterización Físicoquímica del Vino de Marañón (<i>Anacardium occidentale</i>) Producido Artesanalmente en el Municipio de Chinú (Córdoba)	Erika Alejandra Buelvas Guzmán y Mabel Cristina Serna Arango	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula		Yenis Pastrana y Beatriz Álvarez	2017
TI-17.10	Ñame Mínimamente Procesado Recubierto con Almidón Oxidado ce Yuca y Empacado al Vacío: Evaluación Textural y Colorimétrica	Sindy Vega Barón y Yorledis Moreno Jiménez	Trabajo de Investigación	Ricardo David Andrade Pizarro		Omar Pérez y Gabriel Vélez	2017
TI-17.11	Comportamiento Reológico del Extracto de Cáscara de Maracuyá (<i>Passiflora edulis</i>)	Carlos Alfredo Arrieta Durango y Luís Antonio Henao Rivas	Trabajo de Investigación	Ricardo David Andrade Pizarro		Emiro López y Omar Pérez	2017
TI-17.12	Utilización de una Preemulsión con Aislado de Soya y Aceite de Palma (<i>Elaeis guineensis</i>) como Sustituto de la Grasa de Cerdo en una Emulsión Cárnica.	José Gustavo Vásquez González y Arnobis Manuel Parra Galindo	Trabajo de Investigación	Pedro Elías Romero Barragán		Ricardo Andrade y Gabriel Vélez	2017

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TI-17.13	Determinación del Efecto del Ultrasonido como Pretratamiento del Secado por Microondas de la Ahuyama (<i>Curcubita máxima</i>)	Lenin José Narváez Martínez y Rutbell Jassill León Mestra	Trabajo de Investigación	Omar Andrés Pérez Sierra	Fabián Alberto Ortega Quintana	Ricardo Andrade y Pedro Romero	2017
TI-18.1	Evaluación y Caracterización de la Pérdida de Viabilidad del Probiótico (<i>Lactobacillus rhamnosus Sp</i>) Expuesto a Enzimas y pH de los Jugos del Tracto Digestivo Humano	Dina Luz Hernández Torres	Trabajo de Investigación	Deivis Enrique Luján Rhenals		Maryoris Soto y Yenis Pastrana	2018
TI-18.2	Fermentación en Estado Sólido (FES) de Afrecho de Yuca (<i>Manihot esculenta Cranz</i>) Industrial Pre-Tratado Utilizando Levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Andrea Argumedo Vargas y Bayron Alexis Pérez Ramos	Trabajo de Investigación	Deivis Enrique Luján Rhenals		Alba Durango y Maryoris Soto	2018
TI-18.3	Efecto de las Concentraciones de Glicerol y Sorbitol en las Propiedades Mecánicas, Ópticas y de Barrera de Películas a Base de Almidón de Batata (<i>Ipomoea Batatas</i>)	Lucio Miguel Ballesteros Martínez	Trabajo de Investigación	Ricardo David Andrade Pizarro		Claudia de Paula y Gabriel Vélez	2018
TI-18.4	Determinación del Efecto de La Osmodeshidratación y Fritura Sobre la Composición Físicoquímica, Color y Sensorial de Nuggets de Ñame (<i>Dioscorea alata</i>)	María Cornelia Bruno Lozano y Manuel José León Genes	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula	Yenis Ibeth Pastrana Puche	Mónica Simanca y Armando Alvis	2018
TI-18.5	Evaluación de la Concentración del Sistema de Gelificación Alginato-Sulfato-Fosforo en las Propiedades Físicoquímicas Texturales de Color en Reestructurado Fritos a Partir de Batata (<i>Ipomoea Batatas L.</i>)	Karina Begambre Hernández y Daniel Antonio Herrera Oviedo	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula	Ricardo David Andrade Pizarro	Fabian Ortega y Armando Alvis	2018
TI-18.6	Formulación de Pastas Tipo "Espagueti" a Partir de Mezclas de Sémola de Trigo y Harina de Arroz	Milena Sofía Bruno Salabarría y Cindy Vanessa Ballestas Barrera	Trabajo de Investigación	Armando Alvis Bermúdez		Claudia de Paula y Gabriel Vélez	2018
TI-18.7	Caracterización Físicoquímica y Sensorial de Leche Cruda en Fincas del Departamento de Córdoba	Miguel Antonio Martínez González y Isaac David Campuzano Ruíz	Trabajo de Investigación	Claudia Denise de Paula		Gabriel Velez y Ricardo Andrade	2018
TM-18.8	Estándares de Calidad de Un Servicio de Alimentación	Fernando De Jesús Sierra Pineda	Monografía	Yenis Ibeth Pastrana Puche		Claudia de Paula y Beatriz Álvarez	2018

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Alimentos



LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO 1999 - 2018

TPE-18.9	Documentación de los Procedimientos Operativos Estandarizados (PPE's) en el Área de Elaboración de Fermentados (Yogures) de la Empresa de Lácteos Betania, Santa Rosa De Osos – Antioquia	Amada Mercedes Abad Ramírez	Práctica Empresarial	Everaldo Joaquín Montes Montes		Mónica Simanca y Gabriel Vélez	2018
TPE-18.10	Validación del Método de Determinación del Cloro Residual Libre en Agua Envasada y Agua Tratada Potable por Espectroscopia UV-Visible	Adám David Galvis González	Práctica Empresarial	Guillermo Segundo Arrazola Paternina		Gabriel Vélez y Leonid Burgos	2018

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba).

Tel. 094-7569015 Email: dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co

