



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS



Actividades de cooperación de docentes y estudiantes del Programa de Ingeniería de Alimentos 2013-2019

No.	Docente - Estudiante	Título	Empresa/ Institución	Duración
1	María Cecilia Padilla Gómez	Movilidad Estudiantil	CYTAL – ALACCTA - Argentina	Noviembre 2019
2	Naydali Alanis Barba	Movilidad Estudiantil desde México	Universidad Tecnológica de Izucar (México)	Agosto de 2018
3	Alejandro García Cariño	Movilidad Estudiantil desde México	Universidad Tecnológica de Izucar (México)	Agosto de 2018
4	Alba Manuela Durango Villadiego	Funcionalidad nutricional, tecnológica y seguridad alimentaria de nuevas plantas en alimentación. El modelo la <i>Moringa oleifera</i> .	Universidad de Murcia (España)	26/04/2016-20/04/2017
5	Harold Lozano Olivares	Movilidad estudiantil	Universidad Federal do Rio Grande	10/08/2017-10/12/2017
6	Dina Luz Hernández Torres	Metodología para la estandarización de la medición de la actividad enzimática de la lisozima extraída de clara de huevo para su aplicación en testes digestivos de probióticos – UFV (Brasil)	Universidad Federal de Viçosa (Brasil)	22/04/2016-20/08/2016
7	Enay de Jesús Salcedo Salazar	Elaboración de un producto funcional a partir de harina esterificada de plátano (<i>Musa paradisiaca L.</i>)	Instituto Politécnico Nacional (México)	31/08/2015-29/12/2015
8	Héctor Luis Hernández Hernández	Obtención y caracterización de nanoestructuras de conjugados de proteínas del lactosuero y galactomananas, y su aplicación en un producto lácteo (yogurt) en la Universidad Federal de Viçosa	Universidad Federal de Viçosa (Brasil)	18/08/2014-16/12/2014
9	María Claudia Negrete Garcés	Viabilidad técnica para la implementación de una mini-planta móvil para la purificación de las proteínas del lactosuero	Universidad Federal de Viçosa (Brasil)	18/08/2014-16/12/2014
10	Hanser Jiménez González	Influencia del proceso de elaboración en el contenido mineral de productos lácteos	Universidad Federal de Viçosa (Brasil)	13/01/2014-13/05/2014
11	Ana Isabel	Determinación del efecto de granos	Universidad de	15/05/2014-

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba), A.A. 354 Montería.
Tel. 094-7569015 Email: yipastrana@correo.unicordoba.edu.co Celular: 3126198705



Certificado SC 5278-1



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS



	González Conde	yesados e inmaduros en las propiedades físicas y químicas de seis variedades de arroz (<i>Oriza sativa L.</i>)	Arkansas (USA)	12/09/2014
12	Sara Esther Jarma Arroyo	Emociones inducidas por los aromas: correlación entre las respuestas del sistema autónomo y cuestionarios de auto-reporte	Universidad de Arkansas (USA)	27/11/2013-27/03/2014

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba). A.A. 354 Montería.
Tel. 094-7569015 Email: yipastrana@correo.unicordoba.edu.co Celular: 3126198705



Certificado SC 5278-1