

LISTADO DE TRABAJOS DE GRADO

MAESTRÍA EN CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

Nombre	Año	Título trabajo de grado
Kerleen Tique Salleg	2026	Desarrollo y evaluación de prototipos del proceso de elaboración del producto lácteo fermentado artesanal “suero costeño” del departamento de Córdoba.
Diego Segura	2026	Desarrollo de una hamburguesa de base vegetal a partir del bagazo del pseudofruto de marañón (<i>Anacardium occidentale</i> L.)
Heyne Montalvo	2026	Optimización del proceso de obtención del polvo de jugo de guayaba agria (<i>Psidium friedrichsthalianum</i>) mediante secado por aspersión utilizando maltodextrina e inulina como materiales de pared.
Mildreth Cordero	2026	Evaluación del efecto de recubrimientos comestibles antimicrobianos a base de almidón de ñame y extractos de semillas de <i>moringa oleifera</i> en la conservación de ñame mínimamente procesado.
Karen Espitia Rubio	2026	Evaluación de la trazabilidad del cadmio y presencia de ocratoxina a (OTA) como indicadores de inocuidad del cacao y el chocolate de bola producido en el alto Sinú del departamento de Córdoba
José Vicente Delgado	2026	Efecto de la adición de harina de comején (<i>Nasutitermes spp.</i>) en la elaboración de productos artesanales del departamento de Córdoba.
Gizela Levin Vergara	2025	Desarrollo de un relleno de mango con extracto encapsulado de toronjil para bombones de chocolate a partir de genotipos de cacao promisorios del departamento de córdoba
Licet Durango Castilla	2025	Producción de vino de corozo chiquito (<i>Bactris minor/guinensis</i>) a partir de diferentes sustratos teniendo en cuenta la normatividad nacional vigente
Víctor González Peña	2025	Evaluación de los parámetros cinéticos de transferencia de masa, color y fuerza de fractura de rodajas de berenjena sometidas a freído por inmersión al vacío
Cristian Hernández Bedoya	2025	Evaluación de un snack con bajo índice glicémico como alternativa potencial para ser incluido en la dieta de pacientes con diabetes.
Edgar Jiménez	2025	Evaluación de los parámetros cinéticos, fisicoquímicos, microbiológicos, capacidad antioxidante, y características sensoriales de vinos de corozo chiquito (<i>Bactris minor/guineensis</i>) y tamarindo (<i>Tamarindus indica</i>).
Ana Hernández Arteaga	2025	Evaluación de la actividad lítica de bacteriófagos aislados y caracterizados con especificidad sobre <i>Escherichia coli</i> procedentes del sistema productivo de queso costeño.
William Díaz	2023	Efecto de pretratamientos térmicos y temperaturas de proceso sobre las propiedades termofísicas, el coeficiente de transferencia de calor y masa y la calidad final en hamburguesas de pasta fina sometidas a fritura por inmersión.
Oscar Javier Mendoza Palencia	2020	Obtención de zapote (<i>Calocarpum sapote merr</i>) en polvo, mediante dos tipos de encapsulantes a nivel piloto.

Nombre	Año	Título trabajo de grado
Alba Luz Díaz Ávila	2020	Efecto de la deshidratación osmótica y ultrasonido como pretratamiento en el secado de batata morada (<i>Ipomoea batatas</i> L.) en un secador tipo túnel.
Marisol Patricia Márquez Fuentes	2019	Elaboración de reestructurado frito de batata (<i>Ipomoea batatas</i> L.) Producida en el departamento de Córdoba utilizando un sistema de gelificación alginato / sulfato / fósforo.
Carlos Barrera Hernández	2019	Efecto de la adición de harina de batata (<i>Ipomoea batatas</i>) sobre las características nutricionales, texturales y sensoriales de galleta tipo dulce elaborada en el departamento de Córdoba.
Ana Milena Pérez Campillo	2018	Caracterización fisicoquímica y sensorial de cupcakes elaborados con mezcla de Harina de trigo/ frijol Caupicor 50.
German José Narváez Gómez	2018	Evaluación de las propiedades mecánicas, ópticas y estructurales y de barrera de películas comestibles elaboradas con almidón modificado de ñame (<i>Dioscorea rotundata</i> Cr. Espino).
Rolando José López Martínez	2018	Efecto del almidón hidroxipropilado de dos variedades de ñame (<i>Dioscorea rotundata</i> y <i>Dioscorea alata</i>) sobre las propiedades funcionales y reológicas de una salsa de ají picante (<i>Capsicum</i> Spp.).
Adolfo Javier De Oro Torres	2018	Efectos de la utilización de bacterias lácticas autóctonas en las propiedades del queso costeño pasteurizado.
Hernando Gómez Franklin	2018	Evaluación de la presencia de antocianinas y sobrevivencia de <i>Bifidobacterium animalis subsp. Lactis</i> en la elaboración de un helado blando adicionado con extracto de corozo de lata (<i>Bactris guineensis</i> (L.)).
Julieth Stela López Nuñez	2018	Efecto de la adición de harina de cáscara de piña (<i>Ananas comosus</i>) en las propiedades fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas del yogur batido de leche de búfala.
José David Torres González	2018	Evaluación de la transferencia de masa y calidad final de la arepa con huevo costeña durante el freído por inmersión.
Jorge Alberto Pérez Vides	2018	Efecto del almidón de ñame (<i>Dioscorea</i> Spp.) y pectina en las propiedades fisicoquímicas, reológicas, sensoriales y vida útil del yogur entero tipo batido.
Angélica García López	2018	Evaluación tecnológica de harina mixta de trigo y afrecho de yuca como fuente potencial de fibra en la elaboración de panes usando alfa-amilsa como mejoramiento de propiedades físicas.
Teófilo Arteaga Cavadía	2018	Determinación de la cinética y las condiciones óptimas de encapsulamiento por co-cristalización de jugos de guayaba (<i>Psidium guajava</i> L) y maracuyá (<i>Passiflora edulis</i>).
David Ibáñez Gallego	2017	Efectos de la fermentación en la capacidad antioxidante, aroma, color y ácido láctico en el cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) Cultivado en las regiones del alto Sinú (Córdoba) y Montes de María (Bolívar).

Nombre	Año	Título trabajo de grado
Fernando Villadiego Luna	2017	Estudio de las propiedades fisiológicas, fisicoquímicas, termofísicas, nutraceuticas y texturales en el periodo de postcosecha de la Papaya Tainung F1 tipo exportación cultivada en el departamento de Córdoba.
Katerine Barragán Viloria	2017	Desarrollo de una crema deshidratada a base de harina de pescado utilizando como espesante almidones modificados de maíz, yuca y ñame.
Ana Luisa Paternina Contreras	2017	Efecto del almidón y harina de ñame en las propiedades fisicoquímicas, funcional y sensorial de salchichas bajas en grasa.
Ermides José Lozano Rivera	2017	Caracterización del mucilago de ñame (<i>Doioscorea rotundata</i>) para su uso como estabilizante en matrices alimentarias.
Jhonatan Andrés Rodríguez Manrique	2017	Producto a base de ahuyama (<i>Cucúrbita máxima</i>) obtenido mediante un proceso de deshidratación osmótica en soluciones ternarias complementado por fritura por inmersión.
Andrea Acosta Tirado	2017	Aprovechamiento del afrecho de yuca en la elaboración de pastas alimenticias ricas en fibra y suplementadas con hidrocoloides.
Windy Yolani Vergara Álvarez	2017	Utilización de extracto seco de bromelina como coagulante para la elaboración de queso fresco.
Gilma Aurora Padilla	2016	Efecto de la temperatura sobre la calidad fisicoquímica, textural y sensorial de una emulsión cárnica a partir de la combinación de carne de carnero (<i>Ovis aries</i>) y carne de vacuno (<i>Bos indicus</i>).
Yira Cogollo Cordero	2016	Prevalencia de microorganismo patógenos en leche cruda asociados a intoxicaciones e infecciones alimentarias a nivel de fincas en el departamento de Córdoba, Colombia.
José Gabriel Serpa Fajardo	2016	Optimización del proceso de elaboración de queso costeño pasteurizado (modalidad picado).
Martha Ligia Ascencio Galván	2016	Efecto del recubrimiento comestible a base de almidón oxidado de yuca en la conservación de ñame mínimamente procesado empacado al vacío.
Fernando Mendoza Corvis	2015	Evaluación de las condiciones de secado por aspersión de un producto a base de lactosuero y pulpa de mango variedad Magdalena River (<i>Mangífera indica</i>) adicionado con <i>Bifidobacterium bifidum</i> .
Diana Vergara Gallego	2015	Caracterización fisicoquímica, sensorial e instrumental de nuggets de ñame utilizando la deshidratación osmótica como pretratamiento en el proceso fritura por inmersión.
Emiro Alexis López Acosta	2014	Simulador de un evaporador de simple efecto, para concentrar jugos de frutas y leche.

Nombre	Año	Título trabajo de grado
Yenis Ibeth Pastrana Puche	2014	Evaluación de sustancias antimicrobianas naturales en la conservación de bebidas autóctonas del departamento de Córdoba.
Beatriz Elena Álvarez Badel	2014	Evaluación de procesos tecnológicos para contribuir a la competitividad de los alimentos autóctonos producidos en el Bajo Sinú.
Adriana González Flórez	2014	Influencia del recubrimiento comestible y la temperatura en la transferencia del calor y de masa durante el freído por inmersión y la textura de trozos de batata (<i>Ipomoea batatas lam</i>).
Leonardo Eulise Miranda Ramos	2014	Sistema experimental de medición de pérdida de carga en tuberías y accesorios utilizando fluidos no newtonianos. Descargar
Mauricio José Sierra Bautista	2014	Diseño, montaje, evaluación y optimización de un secador híbrido para yuca a nivel de planta piloto en la Universidad de Córdoba.
Fabián Alberto Ortega Quintana	2013	Determinación de los parámetros cinéticos de transferencia de masa, color y fuerza máxima de fractura de rodajas de yuca (<i>Manihot esculenta crantz</i>) sometidas a freído por inmersión.
Irina Herazo Camaño	2013	Obtención y estabilización de antocianinas de berenjena (<i>Solanun melongena l</i>) mediante microencapsulación y su evaluación como compuesto funcional en la industria alimentaria.
Katia Isabel Cury Regino	2013	Evaluación del proceso de fermentación del lactosuero ácido (entero y desproteínizado) utilizando <i>Lactobacillus casei</i> .
Angélica María Torregrosa Espinosa	2013	Determinación de la influencia de la temperatura y velocidad del aire sobre las cinéticas de secado de tres variedades de yuca procesadas en la planta instalada en la Vereda Los Algarrobos.
Linda María Chams Chams	2013	Efecto de películas antimicrobianas sobre la supervivencia de <i>Salmonella Spp</i> , y <i>Staphylococcus aureus</i> en queso costeño elaborado con diferentes concentraciones de NaCl.
Jorge Emilio Hernández Ruydiaz	2013	Modelamiento y simulación de un biorreactor piloto de leche fijo para la obtención de jarabes de fructosa a partir de almidón de yuca.
Angelly Martínez Rodríguez	2012	Bebida deslactosada y fermentada a partir del lactosuero, con pulpa de maracuya y enriquecida con L-glutamina.
Carlos Alberto García Mogollón	2012	Producción de ácido L(+) láctico a partir de lactosuero utilizando <i>Lactobacillas casei</i> en un cultivo batch.
Ramiro Torres Gallo	2011	Evaluación del comportamiento viscoelástico y textural del mango, papaya, maracuyá y plátano.