

Exposición de póster de trabajos participantes en el premio ACTA 2016

Trabajos Candidatos al X Premio ACTA a la Investigación en Ciencia y Tecnología de alimentos patrocinado por INSTITUTO ALPINA

1	54 PRE	DESARROLLO DE UNA BARRA TIPO GRANOLA A BASE DE HARINA DE GRILLO <i>Acheta domesticus</i> COMO FUENTE PROTEICA, Dayana Blanco, Daniel Giraldo, Ángela Otálvaro - Universidad de La Salle.
2	55 PRE	Aislamiento de bacterias acidolácticas con capacidad probiótica a partir de muestras de leche de res y leche materna para la elaboración de Queso costeño probiótico pasteurizado, Jairo Alfonso Perales Llerena, Duberly Rangel Poches, Jairo Ojeda, Yobeidis Tellez, Cristian Teran - Servicio nacional de Aprendizaje – SENA, Centro Biotecnológico.
3	57 PRE	EFFECTOS DEL TRATAMIENTO CON ULTRASONIDO EN EMULSIONES CARNICAS CON SUSTITUTOS DE GRASA (ALGINATO) - Hazey Dayana Delgado Sanabria, Victor Manuel Gelvez Ordoñez, Yesenia Campo Vera - Universidad de Pamplona
4	58 PRE	EFFECTO DEL TRATAMIENTO CON CAMPOS MAGNÉTICOS EN EMULSIONES CÁRNICAS ADICIONADAS DE ARRACACHA (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>) NATIVA., Erika Liliana Areniz Peñaranda. Victor Manuel Gelvez Ordoñez. - Yesenia Campo Vera - Universidad de Pamplona
5	82 POS	Cavitación Hidrotermodinámica (HTD) en el desarrollo de productos a base de fruta, Ivana Adelaida Penagos, Juan Carlos Berrío, Jenny Marcela Rodriguez, Maria Angelica Sopó, Eliana María Gonzalez, Yenny Mayerly Herrera, Manuel Felipe Leyva, Bernadette Francisca Klotz - Alpina

PRE Trabajo de investigación de pregrado
 POS Trabajo de investigación de Posgrado

Trabajos Candidatos al V Premio ACTA a la Investigación en Inocuidad de alimentos patrocinado por LARKIN

1	1PRE	Evaluación de conservación y procesamiento en la calidad fisicoquímica y microbiológica de empanadas de maíz, Luz Eliana Hernández Montoya, María Fernanda Agudelo Buritica, Eduardo Corpas Iguarán, Katherin Castro Ríos - Universidad Católica de Manizales
---	------	---

PRE Trabajo de investigación de pregrado
 POS Trabajo de investigación de Posgrado

Trabajos Candidatos al III PREMIO ACTA/ACOFANUD A LA INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN patrocinado por DSM

1	111PRE	Satisfacción y factores asociados en estudiantes universitarios beneficiarios de un servicio de alimentación institucional, Martha L. Cáceres, Edna M. Gamboa Delgado, Sandra Velasco, Laura Verónica Range - Universidad Industrial de Santander.
2	112PRE	OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE HARINA DE CÁSCARA DE LIMÓN TAHITÍ (Citrus latifolia Tanaka), Ángela Gómez, Lady Jiménez, Jhoana Colina - Fundación Universitaria Agraria de Colombia
3	113 PRE	EVALUACIÓN DE LA VIABILIDAD DEL BACILLUS COAGULANS ATCC®-7050 ENCAPSULADO EN POLVO SOLUBLE DE ZUMO DE NARANJA , Luz Mary Montes Ramírez, Jorge Hernán Cortes Isaza, Yeison A. Franco Arango - Universidad de caldas

PRE Trabajo de investigación de pregrado
 POS Trabajo de investigación de Posgrado

Poster en Ciencia y Tecnología de Alimentos

1	72PRE	Síntesis y caracterización de recubrimientos comestibles de pectina activados con nanopartículas de óxido de zinc, Andrés F. Cañon Ibarra, Andrés F. Cruz Posada; M. Paola Sanchez Castañeda; Leidy T. Sanchez; Magda I. Pinzon; Cristian C. Villa - Universidad del Quindío
2	73PRE	Desarrollo de películas comestibles de alginato, activadas con nanopartículas de plata, Andrés F. Cruz Posada; M. Paola Sanchez Castañeda; Andrés F. Cañon Ibarra, Leidy T. Sanchez; Magda I. Pinzon; Cristian C. Villa - Universidad del Quindío
3	74PRE	Aplicación de un empaque "inteligente" en la conservación de pescado, Luisa F. Tovar Parra; Leidy T. Sanchez; Magda I. Pinzon; Cristian C. Villa - Universidad del Quindío.
4	75PRE	APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA DE CAVITACIÓN HIDROTERMODINÁMICA (HTD) PARA LA OBTENCIÓN DE SALSAS DE FRUTA, Jenny Marcela Rodríguez Bernal ; Manuel Felipe Leyva ; Juan Carlos Berrio Betancourt; Ivana Penagos Dordevic; Eliana María González Cifuentes; Yenny Mayerly Herrera Ardila; Bernadette Klotz Ceberio - Alpina
5	76 PRE	Obtención y caracterización de polvo de cascara de mango, como ingrediente funcional y aditivo dual adicionado en yogurt natural.-Carlos Ruiz Galvan, Edilberto Bello Guerrero, Karen Carrascal Salcedo-Centro Biotecnológico del Caribe – SENA
6	77 PRE	Elaboración de queso tipo costeño adicionado con Bacterias Lácticas (BAL) y levaduras aisladas a partir de quesos artesanales comercializados en el municipio Valledupar Cesar y corregimientos aledaños - Carlos Ruiz Galvan, Edilberto Bello Guerrero, Carlos Osorio Molina- Centro Biotecnológico del Caribe – SENA

PRE Trabajo de investigación de pregrado
 POS Trabajo de investigación de Posgrado

Poster en Inocuidad de Alimentos

1	3 PRE	Aplicación de un recubrimiento comestible antimicrobiano en la conservación de tomate tipo cereza (<i>Solanum lycopersicum</i> var. Cerasiforme), Sebastián Santiago Toro; María V. Aristizabal Gil; Leidy T. Sanchez; Magda I. Pinzon; Cristian C. Villa; Jorge A. Gutierrez - Universidad del Quindío
2	4 PRE	“EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS CON ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DEL CACAO, Liliana Sotelo Coronado, Armando Alvis, Carlos Burgos Galeano, Antonio Torres Agamez. - SENA
3	5 PRE	DOCUMENTAR LAS BPM EN LOS AMBIENTES DE COCINAPANADERÍA Y MESA- BAR DEL SENA, C.C.I.T.-CÓRDOBA, Liliana Sotelo Coronado, Marcela Villalba Cadavid, Luis Samir Mejía Castellanos. - SENA

PRE
POS

Trabajo de investigación de pregrado
Trabajo de investigación de Posgrado