

Anexo 4. Trabajos de grado en la modalidad investigación de campo y/o laboratorio.

NOMBRE DEL ESTUDIANTE	NOMBRE DEL TRABAJO	FECHA DE CULMINACIÓN	CALIFICACIÓN
Diana María Maya Cruz Mardey Liceth Cuellar Núñez	Caracterización Físicoquímica del Almidón de Yuca (<i>Manihot esculenta</i>) durante el Proceso de Fermentación con " <i>Aspergillus Niger</i> "	Diciembre 2011	4.4
Javier Antonio Restrepo Guzmán Natalia Marín Sánchez	Diseño de una Planta Piloto para Lácteos, Cárnicos y Vegetales, que Apoye el Proceso Pedagógico de los Estudiantes del Municipio del Águila, Valle	Diciembre 2011	3.9
Jennifer Hernández Ochoa	Efectos del proceso de salado en la composición físicoquímica del jamón cocido	Diciembre 2011	4.5
Andrés Mauricio Montes	Caracterización Física de Almidones de Diversas Fuentes Botánicas. (Achira, Arracacha Variedad Hortícola Blanca, Yuca, Maíz Pira Y Cortes De Mafafa)	Septiembre 2011	4.5
Ángela Janet García	"Caracterización de Café Tostado y Molido Usando la Técnica del Grado de Pureza"	Junio 2012	5.0
Luisa Fernanda Toro Duque Bibiana Rosero Carvajal	Determinación de la Eficiencia del Proceso de Fermentación Realizado por las Levaduras <i>Candida kefir</i> y <i>Saccharomyces cerevisiae</i> en la Producción de Xilitol	Julio 2012	4.3
Raúl Hernández Zarta	Aplicación de la Metodología de Gestión Tecnológica por Proyectos a una Empresa de Alimentos	Junio 2013	5.0
Carlos Andrés Arcos y Mario Fernando Ortiz	Obtención y Caracterización de Pectina a partir de residuos (cascara) de piña de dos variedades.	Diciembre 2013	4.5
Luisa Fernanda Rincón Herrera y Laura Milena Rivera García	Viabilidad De La Obtención De Ácido Láctico A Partir De Naranja Valencia (<i>Citrus Sinensis Osbeck</i>) Con <i>Lactobacillus Casei</i> Atcc 393.	Diciembre 2013	4.5
Erika Julieth Gil y Luisa Fernanda Giraldo	Evaluación Del Comportamiento De Almidones Nativos De Mafafa Y Arracacha Blanca Como Agente Retenedor De Agua En Un Producto Cárnico Escaldado (Salchichón).	Diciembre 2013	4.5