



PRODUCCIÓN CIENTÍFICA DE LOS PROFESORES DEL PROGRAMA

Tabla. Productos docentes del programa de ingeniería de alimentos

No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
1	Cesar Vega Romero	Revista Bistua	RNI	Determinación de ácido fólico y hierro por cromatografía en una bebida fermentada tipo yogur enriquecido con materias primas naturales		2007
2	Henry Morales Ocampo	@Limentech , Ciencia y tecnología alimentaria	RNI	Aplicación Tecnológica en el manejo de Postcosecha de la fresa (<i>Fragaria chiloensis , duch</i>) en la vereda de Chichira		2003
3	Oscar Augusto Fiallo Soto	@Limentech , Ciencia y tecnología alimentaria	RNI	<i>Obtención de Harina de yuca para la aplicación en la industria de Alimentos.</i>		2003
4	Lida Yaneth Maldonado Mateus	Revista @limentech Ciencia y Tecnología Alimentaria.	RNI	Evaluación del rendimiento de la extracción de café tostado molido comercial	ISSN 1692-7125. Volumen 12, No. 1, p. 40, año 2014.	2014
5	Lida Yaneth Maldonado Mateus	Capítulo de Libro Resumen	CL	Estudio comparativo de la composición química de la galleta rizada elaborada con espirulina comercial y cepa <i>Arhtrospira máxima</i> (Espirulina) nativa colombiana.	IV Simposio Internacional Agroalimentario. Retos de la Industria Agroalimentaria: “Entre la Globalización y la Soberanía”. Córdoba-Montería	2014
6	Lida Yaneth Maldonado Mateus	Capítulo de Libro Resumen	CL	Identificación de Microorganismos Patógenos en Canales Bovinas en una Planta de Sacrificio.	del II Congreso Internacional de Investigación e innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos- IICTA	2014
7	Lida Yaneth Maldonado Mateus	Capítulo de Libro Resumen	CL	Evaluación de la efectividad de dos desinfectantes en el proceso de elaboración de ensaladas	II Congreso Internacional de Investigación e innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos- IICTA	2014



No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
8	Lida Yaneth Maldonado Mateus	Capítulo de Libro resumen	CL	Evaluación de las condiciones de salud para la inclusión de individuos en estudios de los niveles de glucemia postprandial	II congreso internacional agroalimentario, ctaa. Isbn: 978-958-46-1534-3	2012
9	Lida Yaneth Maldonado Mateus	Revista @limentech, ciencia y tecnología alimentaria	RNI	Efecto de la adición de avena y café soluble en las características sensoriales de una galleta típica tipo dulce	Volumen 9, No 2, p.115 – 122, ISSN 1692-7125	2011
10	Lida Yaneth Maldonado Mateus	Revista @limentech, ciencia y tecnología alimentaria	RNI	Control para tolerancia cero (PCC) en una línea de eviscerado de una planta de producción de pollos	Volumen 8, No 2, p.16 – 21, ISSN 1692-7125	2010
11	Lida Yaneth Maldonado Mateus	Memorias		Efecto de las variables de operación de un secador por Aspersión en jugo de pulpa de tomate de árbol (Cyphomandra Betacea Cav Sendt)	1er Congreso Internacional agroalimentario, ISBN 978-958-44-2048-0	2007
12	Lida Yaneth Maldonado Mateus	Revista @limentech, ciencia y tecnología alimentaria	RNI	Cambios microestructurales en tajadas de yuca (Manihot esculenta Crantz) variedad MCOL 1522 por deshidratación Osmótica	Volumen 6, No 1, ISSN 1692-7125	2007
13	Lida Yaneth Maldonado Mateus	Revista @limentech, ciencia y tecnología alimentaria	RNI	Estudio de las características reológicas de la salchicha corriente elaborada en la industria de alimentos CETA, Universidad de Pamplona	Volumen 3, No 2, ISSN 1692-7125	2005
14	Lida Yaneth Maldonado Mateus	Revista @limentech, ciencia y tecnología alimentaria	RNI	Determinación de los mohos ambientales presentes en los expendios de jugos y frutas de la casa de mercado cubierto de la ciudad de Pamplona.	Volumen 3, No 2, ISSN 1692-7125	2005
15	Lida Yaneth Maldonado Mateus	Revista Cubana de Farmacia	O	Calidad e inocuidad de los quesos frescos en la Provincia de Pamplona, N de S	ISSN 0034-7515 Vol 37	2003
16	Lida Yaneth Maldonado Mateus	Contribucion es científicas a la ciencia y		Calidad e inocuidad en las pequeñas y medianas empresas	ISBN 954-711510-3	2003



		tecnología de alimentos. Comunicaciones cortas,				
17	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Revista cárnica latinoamericana	RII	Influencia de la edad y el tiempo de madurez en la capacidad de retención de agua (CRA) en la carne de ovino criollo		2015

No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
18	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Influencia de la edad y el tiempo de madurez en la capacidad de retención de agua(CRA) en la carne de ovino criollo		2015
19	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Feria Técnica facultad	PPM	Influencia del tipo de músculo y del área de muestreo sobre las propiedades sensoriales de textura de la carne ovina		2015
20	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Feria Técnica facultad	PPM	Determinación del parámetro de color instrumental y su relación con la medida visual en carne de ovino		2015
21	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Conacyta	PO	Tecnología poscosecha para retardar el proceso de maduración en tomate (Lycopersicon esculentum Mill)cv. Milano		2015
22	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	XX Congreso Chileno de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	PPM	Determinación del parámetro de color instrumental y su relación con la medida visual en carne de ovino		2015
23	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	XV Congreso Argentino de ciencia y tecnología de alimentos	PPM	Influencia del tipo de músculo y del área de muestreo sobre las propiedades sensoriales de textura de la carne ovina		2015



No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
24	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	III Congreso Internacional agroalimentario	PO	Los sentidos: una inmersión de sensaciones y un paso hacia el éxito de la industria agroalimentaria		2015
25	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	III Congreso Internacional agroalimentario	PPM	Características organolépticas del pan de agua elaborado con alfa amilasa		2015
26	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Revista Facultad Nacional de Agronomía	RNI	Efecto de la edad y el tiempo de madurez sobre las características fisicoquímicas de la carne ovino	Volumen 67, Pág. 350-352 ISSN: 0304-2847	2014
27	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Capacidad de producción de alcohol de levaduras vinícolas sobre un sustrato a base de panela	Volumen 12, número 1, 2014 Pag. 78-85 ISSN 1692-7125	2014
28	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Influencia de la castración, ecorregión y época del año en la calidad sensorial de la carne de ovejo	Volumen 12, número 1, 2014 Pag. 23-31 ISSN 1692-7125	2014
29	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Libro	LC	Parametrización cualitativa y cuantitativa de la calidad en la producción cárnica ovina en base en la edad y del peso al sacrificio	ISBN: 978-958-46-4908-9	2014
30	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Iv simposio internacional agroalimentario	PPM	Desarrollo de una escala de referencia para la evaluación sensorial de la dureza en carne de ovejo cocida		2014

No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
31	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Iv simposio internacional agroalimentario	PPM	Elaboración de una escala de referencia para la evaluación organoléptica de la elasticidad en carne de ovejo (Longissimus dorsi)		2014
32	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Iv simposio internacional agroalimentario	PPM	Análisis de correlación de la evaluación de la elasticidad sensorial e instrumental en carne de ovino cocida		2014
33	Yanine Yubisay	Iv simposio	PPM	Determinación del parámetro de		2014



	Trujillo Navarro	internacional agroalimentario		color instrumental y su relación con la medida visual en carne de ovino		
34	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Iv simposio internacional agroalimentario	PO	Evaluación del rendimiento cárnico en ovinos a partir de la ultrasonografía		2014
35	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Iv simposio internacional agroalimentario	PPM	Estudio de correlación sensorial e instrumental de una escala estándar para el análisis de dureza en carne de ovejo		2014
36	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	XXXVIII Congreso Nacional y XIV Congreso Internacional SEOC	PPM	Ecuaciones de predicción basadas en la edad al sacrificio para determinar los rendimientos en canal y la composición tisular de ovinos		2013
37	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	PO	Efecto de la práctica de castración y el lugar de procedencia sobre el rendimiento de la canal ovina en cortes		2013
38	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	PPM	Actividad de la enzima polifenoloxidasasa en tres variedades de papa (<i>Tuberosum solanum L.</i>) mínimamente procesada y su incidencia den el color		2013
39	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Influencia del uso poscosecha de retardante en el color del tomate (<i>Lycopersicum esculentum Mill</i>) variedad Chonto	Volumen 11, número 1, 2013 Pag. 72-78 ISSN 1692-7125	2013
40	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Rendimientos en cortes de la canl del cruce entre corriedale y Romney Marsh procedentes de las ecorregiones de García Rovira y Pamplona	Volumen 11, número 1, 2013 Pag. 65-71 ISSN 1692-7125	2013
41	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y Tecnología	RNI	Estimación del rendimiento en canal de ovinos mediante la ultrasonografía: influencia de la	Volumen 10, número 1, 2012 Pag. 46-56 ISSN 1692-7125	2012



		Alimentaria		castración y el lugar de procedencia		
42	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Empleo de recubrimientos comestibles a base de almidón de papa y yuca en la conservación del mango cv. Zapote	Volumen 10, número 1, 2012 Pag. 5-17 ISSN 1692-7125	2012

No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
43	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Memorias ii congreso internacional agroalimentario ciaa	CL	Conservación de la coliflor (<i>Brassica oleraceae L.</i>) cv. Botrytis almacenada en refrigeración	ISBN 978-958-46-1534-3	2012
44	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Memorias ii congreso internacional agroalimentario ciaa	CL	Empleo de recubrimiento comestible y empaque primario en la conservación del tomate cv. Milano	ISBN 978-958-46-1534-3	2012
45	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Memorias ii congreso internacional agroalimentario ciaa	CL	Evaluación preliminar del efecto del pH y de la temperatura en la actividad de la enzima polifenoloxidasas en papa amarilla (<i>Solanum phureja</i>)	ISBN 978-958-46-1534-3	2012
46	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Memorias ii congreso internacional agroalimentario ciaa	CL	La ultrasonografía, Técnica emergente en la producción de carne ovina de calidad	ISBN 978-958-46-1534-3	2012
47	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Vitae	RNI	Contenido fenólico e identificación de levaduras de importancia vínica de la uva Isabella (<i>vitis labrusca</i>) procedente de Villa del Rosario (N. de S)	Volumen 18, numero 1, 2011 Pag. 12-21. ISSN 0121-4004	2011
48	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Evaluación preliminar del efecto del pH y de la temperatura en la actividad de la polifenoloxidasas en papa amarilla (<i>Solanum phureja</i>)	Volumen 9, número 2, 2011 Pag. 95-103 ISSN 1692-7125	2011
49	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y	RNI	Retardo de la maduración organoléptica del tomate	Volumen 9, número 2, 2011 Pag. 95-103 ISSN	2011



		Tecnología Alimentaria		<i>(Lycopersicon esculentum)</i> cv. Milano a partir de métodos combinados	1692-7125	
50	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Conservación de la coliflor (<i>Brassica Oleraceae L.</i>) cv. botrytis almacenada en refrigeración	Volumen 9, número 1, 2011 Pag. 31-37 ISSN 1692-7125	2011
51	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Caracterización de la polifenoloxidasa en tres variedades de papa (<i>Tuberosum solanum L.</i>) mínimamente procesada u su incidencia en el color	Volumen 11, número 1, 2011 Pag. 5-12 ISSN 1692-7125	2011
52	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Memorias Congreso Español de Ingeniería de Alimentos CESIA	CL	Evaluación del ultrasonido como método complementario en la conservación del queso blanco Paisa Venezolano	ISBN 978-84-7359-654-1	2010
53	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Memorias Congreso Español de Ingeniería de Alimentos CESIA	CL	Correlación instrumental y sensorial de los cambios producidos en el queso blanco Venezolano Marca Paisa en anaquel	ISBN 978-84-7359-654-1	2010

No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
54	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Memorias Congreso de la Sociedad Española Ovino Caprina SEOC	CL	Influencia de la práctica de castración y de la ecoregión en la calidad reológica y sensorial de la carne de ovinos		2010
55	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Memorias Congreso de la Sociedad Española Ovino Caprina SEOC	CL	Efecto del lugar de procedencia y de la técnica de castración sobre los parámetros de la calidad de la canal ovina		2010
56	Yanine Yubisay	Bistua	RNI	Potencial fenólico de la	Volumen 8, numero 1,	2010

	Trujillo Navarro			variedad Isabella (<i>Vitis labrusca L.</i>) producida en Villa del Rosario Norte de Santander	2010 Pag 88-96. ISSN 0120-4211	
57	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Guillermo de Ockham	RNI	Efecto de las condiciones de empaclado y el tiempo de almacenamiento en el color del grano de frijol seco Cargamanto blanco (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>).	Volumen 8, numero 1, 2010 Pag 73-82. ISSN 1794-192X	2010
58	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Evaluación del ultrasonido como método complementario en la conservación del queso blanco paisa Venezolano	Volumen 8, número 2, 2010 Pag. 147-157 ISSN 1692-7125	2010
59	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	La ultrasonografía técnica emergente en la producción de carne ovina de calidad	Volumen 8, número 2, 2010 Pag. 158-171 ISSN 1692-7125	2010
60	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Uso de tecnologías de obstáculos en la conservación de mango (<i>Mangifera indica L.</i>) precortado variedad Tommy atkins	Volumen 8, número 2, 2010 Pag. 95-105 ISSN 1692-7125	2010
61	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Carcaterísticas físicas y químicas del tomate (<i>Solanum lycopersicum L.</i>) variedad pera	Volumen 8, número 1, 2010 Pag. 75-82 ISSN 1692-7125	2010
62	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Evaluación del proceso de maduración del lulo (<i>Solanum quitoense Lam</i>) variedad Castilla	Volumen 8, número 1, 2010 Pag. 58-66 ISSN 1692-7125	2010
63	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Evaluación de los cambios producidos por el tiempo de aplicación de papaína en las propiedades de textura de la carne bovino	Volumen 8, número 1, 2010 Pag. 24-32 ISSN 1692-7125	2010
64	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Bistua	RNI	Evaluación de la influencia del uso de soda caustica en el pelado sobre la calidad física del durazno (<i>Prunus pérsica L.</i>) cv. Amarillo jarillo para su conservación en almíbar	Volumen 6, numero 1, 2008 Pag. 38-45. ISSN 0120-4211	2008
65	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Vitae	RNI	Estudio comparativo del contenido fenólico de vinos tintos Colombianos e Importados	Volumne 15, numero 1, 2008, Pag. 17-24. ISSN 0121-4004	2008



No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
66	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Bistua	RNI	Evaluación del almidón de ñame Espino (<i>dioscorea rotundata</i>) como estabilizante en la elaboración de yogur entero tipo batido	Volumen 5, numero 2, 2007 Pag. 97-105. ISSN 0120-4211	2007
67	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, ciencia y tecnología alimentaria	RNI	Evaluación del perfil sensorial del panderero Pamplonés	ISSN: 1692-7125, Vol. 5 No. 1 Pág. 69-74.	2007
68	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, ciencia y tecnología alimentaria	RNI	Condiciones de extracción para la evaluación de la actividad de la polifenoloxidasas en la papa (<i>Tuberosum solanum L.</i>)	ISSN: 1692-7125, Vol. 4 No. 1 Pág. 47-55	2007
69	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentech, ciencia y tecnología alimentaria	RNI	Evaluación del comportamiento reológico de almidón de ñame Espino (<i>Dioscorea rotundata</i>)	ISSN: 1692-7125, Vol. 4- No. 1. Pág. 50-57 ISSN: 1692-7125	2006
70	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Revista: @limentech, ciencia y tecnología alimentaria	RNI	Efecto de la alfa amilasa sobre las características sensoriales del pan de agua autóctono de Pamplona, Norte de Santander	ISSN:1692-7125, Vol. 4- No. 2. Pag 50-58	2006
71	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	@limentch Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Mejora de la calidad y la vida útil de papas refrigeradas mínimamente procesadas mediante el empleo de agentes conservantes		2005
72	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Alimentación, Equipos y Tecnología Revista circulación iberoamericana	RII	Estudio del procesado mínimo de patata a bajas temperaturas, sobre la seguridad y la calidad del producto final	ISSN: 0212-1689 Depósito Legal: M.36425-1982	2004
73	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA)	CL	Calidad y seguridad en patatas mínimamente procesadas	ISBN: 84-688-7989-4 Depósito Legal: Na-2445-2000	2004



		Documento técnico científico				
74	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Food Innovations for an Expanding Europe	PPM	Preservation of quality in minimally processed potatoes using organic agents		2004
75	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA)	PPM	Calidad y seguridad en patatas mínimamente procesadas		2004
76	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Documento técnico científico	PO	Mejora de la calidad y la vida útil de patatas refrigeradas mínimamente procesadas mediante el empleo de agentes conservantes	ISBN: 84-95893-76-6 Depósito Legal: A-522-2002	2003
77	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Alimentación, Equipos y Tecnología Revista circulación iberoamericana	RII	Efecto de la temperatura en el procesado mínimo de patatas peladas y cortadas	ISSN: 0212-1689 Depósito Legal: M.36425-1982	2003

No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
78	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Dirección trabajo de investigación Maestría en ciencia y tecnología de alimentos		<i>Evaluación del potencial antimicrobial del aceite esencial de orégano (Lippia micrometría shauer) frente a las bacterias lácticas y patógenas en leche cruda y productos lácteos, efectos en la composición química y sensorial</i>		2014
79	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Dirección trabajo de investigación		<i>Conservación en refrigeración del corte Rack de carne de ovino madurada a diferentes</i>		2015



		n Maestría en ciencia y tecnología de alimentos		<i>tiempos</i>		
80	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Dirección trabajo de investigación n Maestría en ciencia y tecnología de alimentos		<i>Estudio comparativo de la actividad de la polifenoloxidasas en tres variedades de papa (Solanum tuberosum L.) mínimamente procesada</i>		2014
81	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Dirección trabajo de investigación n Maestría en ciencia y tecnología de alimentos		<i>Calidad fisicoquímica, reológica y sensorial de la carne de ovino producida en las ecorregiones de García Rovira y Pamplona</i>		2012
82	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Dirección trabajo de investigación n Maestría en ciencia y tecnología de alimentos		<i>Evaluación de la ultrasonificación de alta intensidad como método complementario para la extensión de la vida útil del queso blanco Venezolano Paisa</i>		2011
83	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Dirección trabajo de investigación n de maestría en ciencia y tecnología de alimentos		Predicción de la vida útil del queso blanco marca paisa mediante la aplicación de modelos matemáticos		2011
84	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Ficha técnica		Perfil sensorial de la carne de ovino producida en García Rovira		2012
85	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Ficha técnica		Perfil sensorial de la carne de ovino producida en Pamplona		2012
86	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Ficha técnica		Composición bromatológica de la carne de ovino producida en García Rovira		2012



87	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Ficha técnica		Composición bromatológica de la carne de ovino producida en Pamplona		2012
88	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Boletín técnico		Caracterización de los parámetros de la calidad de la canal y de la carne ovina producida en las ecorregiones de García Rovira y Pamplona		2012

No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
89	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Módulo especialización en proyectos pedagógicos agroindustriales		Tecnología de frutas y hortalizas		2006
90	Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Módulo especialización en proyectos pedagógicos agroindustriales		Tecnología de frutas y hortalizas		2006
91	Mariela Hernandez Ordoñez	Revista Facultad Nacional de Agronomía	RNI	Incidencia del empaclado al vacío sobre las características reológicas del pan de agua producto autóctono	Volumen 2, suplemento II. 454-455pp	2014
92	Mariela Hernandez Ordoñez	@Limentech . Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Influencia de la α -amilasa sobre las características texturales del pan de agua producto autóctono de Pamplona (N.de.S)	Volumen 12 N°1. ISSN: 1692-7125. 32-39 pp	2014
93	Mariela Hernandez Ordoñez	Ingeniería Investigación y Tecnología	RII	Nariz electrónica para determinar el índice de madurez del tomate de árbol (<i>Cyphomandra betacea sendt</i>)	Volumen XV N°3, Jul-Spt 2014: 351-362 ISSN 1405-7743FI-UNAM	2014
94	Mariela Hernandez Ordoñez	@Limentech . Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Uso de harina de Okara como sustituto parcial de la harina de trigo en un pan típico	Volumen 11 N°1. ISSN: 1692-7125. 43-50 pp	2013



95	Mariela Hernandez Ordoñez	Bistua, Revista facultad de ciencias básicas	RNI	Características Reologicas de pan de agua producto autóctono de Pamplona (N.de.S)	Volumen 10 N° 2. 61-74. pp	2012
96	Mariela Hernandez Ordoñez	@Limentech . Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Efecto del tiempo de fritura en superficie sobre el contenido de grasa y de humedad de una carne para hamburguesa comercial	Volumen 10 N°1. ISSN: 1692-7125. 38-45 pp.	2012
97	Mariela Hernandez Ordoñez	@Limentech . Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Características fisicoquímicas y sensoriales de extruidos de tercera generación expuestos a fritura por inmersión y microondas	Volumen 10 N°1. ISSN: 1692-7125. 65-72 pp	2012
98	Mariela Hernandez Ordoñez	@Limentech . Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Uso de recubrimiento a base de alginato y su efecto en la calidad de fresa (<i>fragaria ananasa</i>) Cv. Camarosa	Volumen 9 N°1. ISSN: 1692-7125: 22-30pp, enero-junio	2011
99	Mariela Hernandez Ordoñez	@Limentech . Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Características fisicoquímicas de la harina de okara	Volumen 9 N°2. ISSN: 1692-7125. 123-131 pp.	2011
100	Mariela Hernandez Ordoñez	@Limentech . Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Influencia de tres tipos de margarina comerciales de pastelería sobre las características organolépticas de un croissant	Volumen 8 N°1. ISSN: 1692-7125: 16 -23pp, enero-junio	2010
101	Mariela Hernandez Ordoñez	@Limentech . Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Efecto de la sustitución de grasa de panificación por aceite con omega 3 y6 en las propiedades físicas y sensoriales pan dulce	Volumen 8 N°1. ISSN: 1692-7125 : 33-42pp. Enero-junio	2010

No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
102	Mariela Hernandez Ordoñez	@Limentech . Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Evaluación sensorial de espaguetis enriquecidos con huevo	Volumen 8 N°1. ISSN: 1692-7125 : 51 -57pp. Enero-junio	2010
103	Mariela Hernandez Ordoñez	@Limentech . Ciencia y tecnología alimentaria.	RNI	Influencia del almidón de yuca y almidón de maíz, en las características sensoriales del pan elaborado con harina de	Volumen 10 N°1. ISSN: 1692-7125,: 67 -74pp , enero-junio	2010

				mijo (<i>panicum miliaceum</i>) y trigo (<i>Triticum vulgare</i>).		
104	Mariela Hernandez Ordoñez	@Limentech . Ciencia y tecnología alimentaria	RNNI	Diagnóstico del proceso productivo del pan tipo dulce más consumido en la ciudad de Pamplona-Norte de Santander.	Nº 2 Volumen 4.ISSN: 1692-7125.	2006
105	Mariela Hernandez Ordoñez	@Limentech . Ciencia y tecnología alimentaria	RNNI	Efecto de la alfa amilasa sobre las características sensoriales del pan de agua autóctono de Pamplona, Norte de Santander	Nº 2 Volumen 4. ISSN: 1692-7125	2006
106	Mariela Hernandez Ordoñez	@Limentech . Ciencia y tecnología alimentaria	RNNI	Aporte nutricional de una galleta típica tipo dulce para diabéticos	Nº 1 Volumen 4. ISSN: 1692-7125	2006
107	Mariela Hernandez Ordoñez	@Limentech . Ciencia y tecnología alimentaria	RNNI	Iniciación y entrenamiento en la investigación científica en el nivel de pregrado con la elaboración de una galleta tipo dulce para diabéticos en la ciudad de Pamplona	Nº 2 Volumen 2. ISSN: 1692-7125	2005
108	Mariela Hernandez Ordoñez	@Limentech . Ciencia y tecnología alimentaria	RNNI	Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre las características textuales del pan de agua autóctono de Pamplona Norte de Santander	Nº 2 Volumen 3. ISSN: 1692-7125. 34-42pp.	2005
109	Daniel Salvador Duran Osorio	Revista cárnica latinoamericana	RII	Influencia de la edad y el tiempo de madurez en la capacidad de retención de agua (CRA) en la carne de ovino criollo		2015
110	Daniel Salvador Duran Osorio	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Influencia de la edad y el tiempo de madurez en la capacidad de retención de agua(CRA) en la carne de ovino criollo		2015
111	Daniel Salvador Duran Osorio	Feria Técnica facultad	PPM	Influencia del tipo de músculo y del área de muestreo sobre las propiedades sensoriales de textura de la carne ovina		2015
112	Daniel Salvador Duran Osorio	Feria Técnica facultad	PPM	Determinación del parámetro de color instrumental y su relación con la medida visual en carne de		2015



				ovino		
113	Daniel Salvador Duran Osorio	Conacyta	PO	Tecnología poscosecha para retardar el proceso de maduración en tomate (Lycopersicum esculentum Mill)cv. Milano		2015

No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
114	Daniel Salvador Duran Osorio	XX Congreso Chileno de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	PPM	Determinación del parámetro de color instrumental y su relación con la medida visual en carne de ovino		2015
115	Daniel Salvador Duran Osorio	XV Congreso Argentino de ciencia y tecnología de alimentos CYTAL	PPM	Influencia del tipo de músculo y del área de muestreo sobre las propiedades sensoriales de textura de la carne ovina		2015
116	Daniel Salvador Duran Osorio	Revista cárnica latinoamericana	RH	Influencia de la edad y el tiempo de madurez en la capacidad de retención de agua (CRA) en la carne de ovino criollo		2015
117	Daniel Salvador Duran Osorio	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Influencia de la edad y el tiempo de madurez en la capacidad de retención de agua(CRA) en la carne de ovino criollo		2015
118	Daniel Salvador Duran Osorio	Feria Técnica facultad	PPM	Influencia del tipo de músculo y del área de muestreo sobre las propiedades sensoriales de textura de la carne ovina		2015
119	Daniel Salvador Duran Osorio	Feria Técnica facultad	PPM	Determinación del parámetro de color instrumental y su relación con la medida visual en carne de ovino		2015
120	Daniel Salvador Duran Osorio	III Congreso Internacional agroalimenta	PPM	Características organolépticas del pan de agua elaborado con alfa amilasa		2015

		rio				
121	Daniel Salvador Duran Osorio	Revista Facultad Nacional de Agronomía	RNI	Efecto de la edad y el tiempo de madurez sobre las características fisicoquímicas de la carne ovino	Volumen 67, Pág. 350-352 ISSN: 0304-2847	2014
122	Daniel Salvador Duran Osorio	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Capacidad de producción de alcohol de levaduras vinícolas sobre un sustrato a base de panela	Volumen 12, número 1, 2014 Pag. 78-85 ISSN 1692-7125	2014
123	Daniel Salvador Duran Osorio	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Influencia de la castración, ecorregión y época del año en la calidad sensorial de la carne de ovejo	Volumen 12, número 1, 2014 Pag. 23-31 ISSN 1692-7125	2014
124	Daniel Salvador Duran Osorio	Libro	LC	Parametrización cualitativa y cuantitativa de la calidad en la producción cárnica ovina en base en la edad y del peso al sacrificio	ISBN: 978-958-46-4908-9	2014
125	Daniel Salvador Duran Osorio	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Influencia del uso poscosecha de retardante en el color del tomate (<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill) variedad Chonto	Volumen 11, número 1, 2013 Pag. 72-78 ISSN 1692-7125	2013
126	Daniel Salvador Duran Osorio	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Rendimientos en cortes de la canal del cruce entre corriedale y Romney Marsh procedentes de las ecorregiones de García Rovira y Pamplona	Volumen 11, número 1, 2013 Pag. 65-71 ISSN 1692-7125	2013

No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
127	Daniel Salvador Duran Osorio	@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Estimación del rendimiento en canal de ovinos mediante la ultrasonografía: influencia de la castración y el lugar de procedencia	Volumen 10, número 1, 2012 Pag. 46-56 ISSN 1692-7125	2012
128	Daniel Salvador Duran Osorio	Vitae		Potencial fenólico e identificación de levaduras de importancia vínica de la uva isabella (<i>vitis labrusca</i>) procedente de Villa del Rosario (N. de S)	Volumen 18, numero 1, 2011 Pag. 12-21. ISSN 0121-4004	2011
129	Daniel Salvador Duran Osorio	International des Sciences		Non-animal proteins as clarifying agents for red wines	Volumen 44, numero 3, 2010 Pag. 179-189	2010



		de la Vigne et du Vin (J. Int. Sci. Vigne Vin).				
130	Daniel Salvador Duran Osorio	International Journal of Food Science & Technology.		Fining of red wines with gluten or yeast extract protein	Volumen 45, numero 2, 2010 Pag. 200-207 ISSN 0950-5423	2010
131	Daniel Salvador Duran Osorio	BISTUA		Potencial fenólico de la variedad isabella (<i>Vitis labrusca l.</i>) producida en Villa del Rosario Norte de Santander-Colombia	Volumen 8, numero 1, 2010 Pag. 88-99 ISSN 0120-4211	2010
132	Daniel Salvador Duran Osorio	Vitae		Estudio comparativo del contenido fenólico de vinos tintos colombianos e importados	Volumen 15, numero 1, 2008 Pag. 17-24 ISSN 0121-4004	2008
133	Daniel Salvador Duran Osorio	@limentech, Ciencia y Tecnología alimentaria		Comparación físico- química de la uva isabella cultivada en Villa del Rosario (N.S.) y en el Valle del Cauca	Volumen 5 N° 1 Pag 39-46 ISSN: 1692-7125	2007
134	Daniel Salvador Duran Osorio	@limentech, ciencia y tecnología alimentaria		Efecto de la alfa amilasa sobre las características sensoriales del pan de agua autóctono de Pamplona, Norte de Santander	ISSN:1692-7125, Vol. 4- No. 2, 2006 Pag 50-58 ISSN: 1692-7125	2006
135	Daniel Salvador Duran Osorio	@limentech, ciencia y tecnología alimentaria		Evaluación del comportamiento reológico de almidón de ñame Espino (<i>Dioscorea rotundata</i>)	ISSN:1692-7125, Vol. 4- No. 1. 2006 Pag 50-57 ISSN: 1692-7125	2006
136	Daniel Salvador Duran Osorio	BISTUA		Evaluación del almidón de ñame Espino (<i>Dioscorea rotundata</i>) como estabilizante en la elaboración de yogur entero tipo batido	ISSN:0120-4211, Vol. 5- No. 2, 2007 Pag 97-105	2007
137	Daniel Salvador Duran Osorio	BISTUA		Evaluación de la influencia del uso de la soda caustica en el pelado sobre la calidad física del durazno (<i>Prunas persica L.</i>) cv. Amarillo jarillo para su conservación en almibar	ISSN:0120-4211, Vol. 6- No. 2, 2007 Pag. 38-45	2007



No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
138	Daniel Salvador Duran Osorio	Documento técnico - científico		Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre las características texturales del pan de agua autóctono de Pamplona – Norte de Santander		2005
139	Daniel Salvador Duran Osorio	XXXV Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia.		Efecto del lugar de procedencia y la técnica de castración sobre los parámetros de calidad de la canal ovina.	ISBN: 978-84-938243-0-3. 2010; Pag.410-416.	2010
140	Daniel Salvador Duran Osorio	XXXV Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia.		Influencia de la práctica de castración y de la ecorregión sobre la calidad reológica y sensorial de la carne de ovino.	ISBN: 978-84-938243-0-3. 2010; Pag.416-420.	2011
141	Daniel Salvador Duran Osorio	VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA).		Correlación instrumental y sensorial de los cambios producidos en el queso blanco venezolano marca Paisa en anaquel	ISBN: 978-84-7359-654-1. 2010; Pag 10-20	2010
142	Daniel Salvador Duran Osorio	III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos		Efecto clarificante del gluten de trigo y los extractos de levadura en comparación con la gelatina en el tratamiento de los vinos		2005
143	Daniel Salvador Duran Osorio	VIII Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica		Influencia de las características de las proteínas clarificantes en los principales parámetros tecnológicos del encolado de los vinos tintos		2005
144	Daniel Salvador Duran Osorio	Modulo en la Especialización en		Tecnología de Alimentos: Carnes		2006



		Proyectos Pedagógicos Agroindustriales				
145	Daniel Salvador Duran Osorio	Modulo en la Especialización en Proyectos Pedagógicos Agroindustriales		Tecnología de Alimentos: Lácteos		2006
146	Daniel Salvador Duran Osorio	Tesis en curso Ciencia de los Alimentos Universidad Autonoma de Barcelona E stado	DTD	Uso de permeados concentrados de suero de quesería como medio de fermentación para la producción de etanol alimentario		2013
147	Daniel Salvador Duran Osorio	Dirección trabajo de investigación maestría	DTM	Efecto del marinado por maceración sobre las propiedades fisicoquímicas, reológicas y la aceptabilidad del chevon empacado al vacío en condiciones de refrigeración.		2011
148	Daniel Salvador Duran Osorio	Dirección trabajo de investigación maestría	DTM	Efecto del masajeado con cloruro de calcio y aceite de romero sobre la actividad microbiana y características fisicoquímicas del corte de churrasco tipo argentino		2011



No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
149	Daniel Salvador Duran Osorio	Dirección trabajo de investigación maestría	DTM	Predicción de la vida útil del queso blanco marca paisa mediante la aplicación de modelos matemáticos		2009
150	Daniel Salvador Duran Osorio	Dirección trabajo de investigación maestría	DTM	Caracterización fisicoquímica e identificación de levaduras de importancia vínica de uva cv. Isabella cultivada en Villa del Rosario (Norte de Santander)		2008
151	Daniel Salvador Duran Osorio	Dirección trabajo de investigación maestría	DTM	Efecto de alfa-amilasa sobre la vida útil del pan de agua, producto autóctono de Pamplona, Norte de Santander		2007
152	Maghdriel Cecilia Portilla Martínez	III congreso internacional agroalimentario ciao 2015	PPM	Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPS) en el Chorzo ahumado elaborado en Pamplona Norte de Santander-Colombia		2015
153	Maghdriel Cecilia Portilla Martínez	III congreso internacional agroalimentario ciao 2015	PPM	Identificación de Carbofuran en suelos de cultivo de durazno producido en Pamplona Norte de Santander		2015
154	Maghdriel Cecilia Portilla Martínez	III congreso internacional agroalimentario ciao 2015	PPM	Identificación de hidrocarburos Aromáticos poli cíclicos en papa pastusa cultivada en la vereda Monte dentro Pamplona-Colombia		2015
155	Maghdriel Cecilia Portilla Martínez	II congreso internacional de investigación e innovación en ingeniería, ciencia y tecnología de Alimentos	PO	Identificación de hidrocarburos Aromáticos poli cíclicos en trucha Arco Iris cultivada en Mutiscua Norte de Santander Colombia		2014
156	Maghdriel Cecilia Portilla Martínez	XIV congreso Argentino de Ciencia y tecnología	PPM	Identificación de Hidrocarburos aromáticos poli cíclicos en la fresa		2014



		de Alimentos CYTAL				
157	Maghdiel Cecilia Portilla Martínez	@limentech Ciencia y Tecnología Alimentaria	RNI	Evaluación de las propiedades físico-químicas en el proceso de maduración del tomate cv. Milano producido a campo abierto y bajo invernadero	ISSN 1692-7125	2013
158	Maghdiel Cecilia Portilla Martínez	Bistua-revista de la facultad de ciencias Basicas	RNI	Composición de HAPs en la fresa (camarrosa)cultivada en Pamplona, Colombia.		2013
159	Maghdiel Cecilia Portilla Martínez	Bistua-revista de la facultad de ciencias Basicas	RNI	Cinetica y Extracción de la bromelina obtenida a partir de la piña (Ananas Comosus) Proveniente de lebrija Santander		2012
160	Maghdiel Cecilia Portilla Martínez	II congreso internacional agroalimentario ciao 2012	PPM	Estudio comparativo de las propiedades fisicoquímicas de miel natural y miel sometida a proceso comercial		2012

No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
161	Maghdiel Cecilia Portilla Martínez	II congreso internacional agroalimentario ciao 2012	PPM	Cinetica y Extraccion de la bromelina obtenida a partir de la piña (Ananas Comosus) Proveniente de lebrija Santander		2012
162	Maghdiel Cecilia Portilla Martínez	Bistua-revista de la facultad de ciencias Basicas	RNI	Influencia de la materia grasa y acidez de la leche sobre las características fisico-quimicas del queso pera tipo Chitaga.	ISSN 0120-4211 vol. 7 N° 2.	2009
163	Maghdiel Cecilia Portilla Martínez	I congreso Internacional Agroalimentario	PPM	Influencia de la materia grasa y acidez de la leche sobre las características fisico-quimicas del queso pera tipo Chitaga.		2007



164	Johanna Maldonado Obando	@limentech Ciencia y Tecnología Alimentaria.		Entrenamiento de Jueces para la Evaluación del color de la avena instantánea sabor fresa y crema de arroz sabor arequipe.	Issn 1692-7125. Volumen 12, No. 1, p. 93	2014.
165	Johanna Maldonado Obando	Participación Congreso	PPM	Evaluación de la Calidad Microbiológica en carne de Hamburguesa de las ventas callejeras del Municipio de los patios (Norte de Santander – Colombia)	IV Simposio Internacional Agroalimentario. Retos de la Industria Agroalimentaria: “Entre la Globalización y la Soberanía”. Córdoba-Montería	2014
166	Johanna Maldonado Obando	Capítulo de Libro Resumen	CL	Efecto de dos técnicas de atemperado en el color de dos coberturas de chocolate.	IV Simposio Internacional Agroalimentario. Retos de la Industria Agroalimentaria: “Entre la Globalización y la Soberanía”. Córdoba-Montería	2014
167	Johanna Maldonado Obando	Libro Resumen del II Congreso Internacional de Investigación e innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos-IICTA		Identificación de Microorganismos Patógenos en Canales Bovinas en una Planta de Sacrificio.		2014
168	Johanna Maldonado Obando	Libro Resumen, Conferencia Internacional de Ciencia y Tecnología De Alimentos, Cicta 12, Habana, Cuba.		Entrenamiento De Jueces En La Evaluación Sensorial Del Color Para Avena Instantánea Sabor Fresa Y Crema De Arroz Sabor Arequipe		2014



No.	DOCENTE	REVISTA	TIPO	TITULO	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	AÑO
169	Johanna Maldonado Obando	Libro Resumen, II Congreso Internacional Agroalimentario, CIAA.		Evaluación De Las Condiciones De Salud Para La Inclusión De Individuos En Estudio De Niveles De Glucemia Postprandial	Isbn: 978-958-46-1534-3	2013
170	Johanna Maldonado Obando	Libro Resumen, II Congreso Internacional Agroalimentario, CIAA.		Evaluación De La Fermentación De Cacao De La Variedad Criollo En La Ciudad De Pamplona Norte De Santander	Isbn: 978-958-46-1534-3	2012
171	Johanna Maldonado Obando	Revista @limentech ciencia y tecnología alimentaria.		Evaluación De Las Condiciones De Salud Para La Inclusión De Individuos En Estudio De Niveles De Glucemia Postprandial.	Issn 1692-7125. Volumen 10, no. 1, p. 96 - 102,	2012
172	Johanna Maldonado Obando	Libro resumen, II Congreso Internacional Agroalimentario, CIAA.		Valoración De Las Características Físicas De La Uchuva (<i>Physalis Peruviana L.</i>) Comercializada En La Municipio De Pamplona	Isbn: 978-958-46-1534-3	2012
173	Johanna Maldonado Obando	Revista @limentech ciencia y tecnología alimentaria		Efecto De La Adición De Avena Y Café Soluble En Las Características Sensoriales De Una Galleta Típica Tipo Dulce.	. Issn 1692-7125. Volumen 9, no. 2, p. 115 -122	2011
174	Johanna Maldonado Obando	@limetech. Ciencia y tecnología alimentaría.		“Diagnóstico Del Proceso Productivo del Pan Tipo Dulce Mas Consumido En La Ciudad De Pamplona-Norte De”. Pp. 34 -39.	Nº2 vol.4. Facultad de ingenierías y arquitectura, universidad de pamplona. Agosto – diciembre de 2006. Issn 1692-7125	2011
175	Johanna Maldonado Obando	@limetech. Ciencia y tecnología alimentaría.		“Iniciación Y Entrenamiento En La Investigacion Cientifica Y Tecnologica En El Nivel De Pregrado Con La Elaboracion De Una Galleta Típica Tipo Dulce Para Diabeticos	Nº2 vol.2. Facultad de ingenierías y arquitectura, universidad de pamplona. Enero – junio de 2005. Issn 1692-7125	2006
176	Magda Maria Ayala Mendoza	Revista facultad	RNI	Efecto de la Edad y el Tiempo de Madurez Sobre las Características		2014



	nacional de agronomía		Fisicoquímicas de la Carne de Ovino		
--	--------------------------	--	--	--	--

- **RNI** Revistas Nacional Indexadas
- **RII** Revistas Internacional Indexadas
- **LC** Libros completos
- **CL** Capital del libro
- **RNNI** Revista Nacional no indexadas
- **RINI** Revista Internacional no indexadas **C** Cartillas
- **PO** Ponencia oral
- **PPM** Ponencia poster-modalidad
- **DTM** Dirección tesis maestría
- **DTD** Dirección tesis doctorado
- **O** Otros Cuales

DQS is member of:

