



PROGRAMACIÓN SESIÓN DE POSTER JUEVES 19 DE MAYO

Nombre del trabajo	Estudiante que representa el grupo de trabajo	Nombre de los demás integrantes del grupo de trabajo
Aprovechamiento del bagazo de caña de azúcar para la fabricación de briquetas de combustión	Luisa Fernanda Arenas Rodríguez	Juan David Aragón Franco, Sebastián Cruz Barrera, Christian Darío Vargas Sánchez
Identificación de los factores que causan el deterioro de las vías en la localidad de Suba y su importancia	Sharyth Daniela Guarnizo Ortiz	Alexy Johana Fonseca Cepeda, Yuly Daniela Ramírez Sánchez, Bairon Alexander García Cuervo
Peletizado a partir de subproductos (cascara de plátano, torta de palma de aceite y albahaca) de industrias nacionales como alimento para animales de granja, un uso sostenible de los recursos.	Paola Camacho Arenas	Edward Steven Pardo, Karen Rivera
Estabulación estratégica de ganado bovino, una opción rentable y amigable con el medio ambiente	Sergio Andes Orjuela García	Daniel Ramos
Valorización de la cadena de plátano verde partiendo del aprovechamiento de subproductos.	Alejandra Moreno Muñoz	Carlos William Bohórquez, Laura Santiago, Sánchez Camilo
Elaboración de briquetas a partir de subproductos aprovechables	Natalia Torres Tapiero	Diana Sofia González Rodríguez, Cristian Camilo Cárdenas Barrera
Huertas orgánicas desde casa	Karen Ximena Guerra Rubio	Lina León, Andrea Moncada, Maria José Calvera, Karin Daza
Proyecto	Nicolas Eduardo Parra Briceño	Jose Marin, Nicolas
elaboración de vino a base de frutas tropicales (maracuyá) agregándole hierbas aromáticas medicinales	Juana Valentina Martin Cadena	Karin Daza, Katerine Cardozo, Dayana Mendez, Luisa Carranza
Análisis de los efectos de logística del PAE en colegios públicos de Bogotá	Duvan Felipe Aleman Moscoso	Angie Bautista, Edison Tavera, Danna Abril.
Elaboración de helados de aguacate a partir de frutos que no superan las características de calidad para exportación o comercialización	Leidy Yulieth Quintero	Jair Julián Guillermo Caviedes Rojas



PROGRAMACIÓN SESIÓN DE POSTER JUEVES 19 DE MAYO

Nombre del trabajo	Estudiante que representa el grupo de trabajo	Nombre de los demás integrantes del grupo de trabajo
ELABORACIÓN DE BIOPELÍCULA COMO METODO RETARDANTE DE LA MADURACIÓN DEL AGUACATE HASS, PARA LA ASOCIACIÓN APROAFA	Cristian colorado	Marly Cifuentes
Análisis de la obtención de compuestos antioxidantes a partir de la cascara de café (Coffea)	JHOHAN FARID GIRALDO TORO	GINNA VANESSA CASTRO, JUAN PABLO TRUJILLO, ANDRES QUEVEDO
Obtención de aceites esenciales a partir de la cascara de naranja ((Citrus × sinensis) por hidrodestilación asistida por microondas.	Laura Camila Barón Gómez	Laura Camila Barón Gómez, Angie Vanessa Velandia, Ginna Vanessa Castro Quiñonez
Obtención de ácido láctico por medio de fermentación de lacto suero, subproducto de la industria láctea	Sergio Andrés Orjuela García	Marlon puertas
Obtención de compuestos antioxidantes a partir de la pepa del fruto de aguacate (<i>Persea americana</i> hass).	Karen Lorena Gómez Angel	Laura Marcela Barrera Gonzalez, Manuela Barrero Echeverría y Juan David Jimenez Vargas
Análisis del cultivo de microalga. <i>Chlorella</i> sp y posterior escalado a biorreactor airlift	Valentina Castañeda Guevara	Geraldine Rodríguez, Camilo Sánchez
Obtención de pectinas a partir de la cascara de naranja (<i>Citrus × sinensis</i>)	Cindy Daniela Bosa Hernández	Cristian Alexander Arias Navarro, Carlos Elías Torres Mateus, Alex Fuentes Palomino.
extractos de aceites esencial de cascara de naranja	Angie vanesa velandia cano	Laura Camila Barón
Análisis del efecto del tipo de fermentador sobre las características fisicoquímicas del Producto final del beneficio del Cacao (<i>Theobroma cacao</i>)	Valentina Castañeda Guevara	Kevin Esneider Dicelis Torres, Camila Geraldine Rodríguez López, Camilo Andrés Sánchez Rodríguez
Estudio del efecto del tipo de variedad sobre las características de calidad del producto terminado del beneficio del Cacao (<i>Theobroma cacao</i>).	Cindy Daniela Bosa Hernandez	Cristian Alexander Arias Navarro, Angie Paola Tovar Sánchez, Carlos Elías Torres Mateus.
Caracterización del cacao	Marlon duvan puertas rogeles	
Estudio del efecto del cacao CCN51 sobre las características de calidad	Cindy Daniela Bosa Hernández	Cristian Alexander Arias Navarro, Angie Paola Tovar Sánchez, Carlos Elías Torres Mateus



PROGRAMACIÓN SESIÓN DE POSTER JUEVES 19 DE MAYO

Nombre del trabajo	Estudiante que representa el grupo de trabajo	Nombre de los demás integrantes del grupo de trabajo
del producto terminado del beneficio del cacao (Theobroma cacao).		
Aprovechamiento de los subproductos de la yuca en la alimentación acuícola	Karen Ximena Guerra Rubio	Brayan Carrillo, Lina León, Lina Pulido
Sistema de riego para cultivo de fresas en invernadero	Erick Santiago Cruz Rodríguez	David Felipe Rodríguez Delgado - David Mauricio Ojeda García
Valoración productiva en el campo, propiedades de la ortiga como bioinsecticida	Diana sofia Gonzalez Rodriguez	David Alejandro Gaitan Venegas, Maria Paula Sastre Cortes, Santiago Diaz Devia, Cristian Camilo Cárdenas Barrera
Shampoo elaborado a base de miel	Jhohan Farid Giraldo Toro	Johan Sebastián Galindo Rodríguez, Juan Pablo Trujillo Álzate, Manuel Andrés Bustos Balcerero, Andrés Quevedo Rey
Hidromiel con hierbas aromáticas ricas en metabolitos secundarios.	Cindy Daniela Bosa Hernández	Cristian Alexander Arias Navarro, Angie Paola Tovar Sánchez, Nicolas Leonardo Quiroga Salamanca
Extracto alcohólico de propóleo	PENDIENTE	PENDIENTE
Diseño de un Sistema agroindustrial de la carne de res	Miller Santiago Rodríguez Leal	Adrian bocaja, Santiago vallejo
Harina de papa	Cristian Eduardo Arias Gomez	Julieth Tatiana Albarracin Orduz, Natalia Miranda Arias , Angie Paola Restrepo
Fedearroz	Sergio Sánchez	Kely Nieto, Jersson González, Sergio Sánchez, Juan Diego Retavisca
Diseño del sistema agroindustrial del jugo de aguacate	Liseth Natalia Muñoz Martinez	Leonardo Barriga Herrera, Mayra Catalina Jaimes Cárdenas, Laura Camila Africano Lopez
Biofertilizante a base de cáscara de plátano (Biofer K)	Daniel Felipe Novoa Martin	Juan David Mateus, Lina Fernanda Pulido, Caren Rodriguez
Estrategia de enseñanza de la primera ley de termodinámica y la maquina a vapor en la educación media a través de la trasferencia de saberes adquiridos en el curso de termodinámica	LAURA NATALIA CAMPOS GONZALEZ	BRAYAN BELTRAN, SANTIAGO HERNANDEZ



PROGRAMACIÓN SESIÓN DE POSTER JUEVES 19 DE MAYO

Nombre del trabajo	Estudiante que representa el grupo de trabajo	Nombre de los demás integrantes del grupo de trabajo
Estrategia de enseñanza de sustancias puras y equilibrio de fases en la educación media a través de la transferencia de saberes adquiridos en el curso de termodinámica	Gabriela Torres Pérez	Karen Liseth Hernández Hernández, Juan Sebastián Parada Becerra,
Aprovechamiento de la semilla del aguacate (<i>Persea americana</i> Hass) para la obtención de compuestos con carácter biocida como potencial sustituto de agentes agroquímicos.	Manuela Barrero Echeverría	Laura Marcela Barrera González, Karen Lorena Gómez Ángel y Juan David Jiménez Vargas
SECADO DE CAFE POR MEDIO DE MARQUESINA	Jhohan Farid Giraldo Toro	Sebastian Galindo, Manuel Bustos, Andrés Quevedo, Juan Trujillo
Cuantificación de polifenoles en la semilla de aguacate Hass	María Camila Junca Beltrán	Laura Barón, Yeniffer Esposito, Paula García
Caracterización tecnológica de pulpa de aguacate hass producido por la asociación Aproafa de Anolaima	Adriana Marcela Vargas Sánchez	Sergio Morales, Vanessa Ostios, Vanessa Castro, Andrés Cantor, Adriana Vargas, Ximena Castillo
Estrategia de enseñanza de la segunda ley de la termodinámica en la educación media a través de la transferencia de saberes adquiridos en el curso de Termodinámica	Alisson Acosta	Sarai Ramírez, Duván Peña, Juan José Contreras, Deiby Ramos