

- Desarrollo de una bebida láctea con alto contenido nutricional a partir del suero de mantequilla y queso. Empresa Coolechera. Cofinanciado por: Cámara de Comercio Barranquilla, Alcaldía Distrital y Gobernación del Atlántico
- Desarrollo e Implementación de una línea de procesamiento para instantaneizar la harina 7 granos de Molinos Peter. Empresa Molinos y Piladoras. Cofinanciado por: Cámara de Comercio Barranquilla, Alcaldía Distrital y Gobernación del Atlántico
- Elaboración de un producto alimenticio (harina) a partir de la transformación de cascara de piña perolera (Ananás comosus meer, beneficiario: INDUSTRIAS FRUZAN FAJARDO LTDA
- Formulación y elaboración de galleta multicereal con componentes Nutracéuticos biodisponibles, como alternativa contra la desnutrición crónica en la población infantil colombiana. Beneficiario: Asociación de Voluntarios del Atlántico.
- Diseño, formulación y prueba de mercado para una nueva línea de productos y un nuevo alimento funcional en alimentos y Congelados Maja.
- Diseño, formulación y desarrollo de una bebida con fibra natural enriquecida a partir cocos nucifera, libre de azúcares, como alimento de amplio espectro nutracéutico para la población colombiana. Empresa beneficiaria: productos de la palma S.A.S.
- Desarrollo de un complemento nutricional que permita activar el metabolismo de las grasas con la estabilización o reducción de lípidos en el organismo. Empresa beneficiaria: wellnesspharma.
- Diseño y formulación de una gelatina en base seca con la incorporación de probióticos como complemento nutricional nutracéutico para aumentar el portafolio y diversificación de productos. Empresa beneficiaria: Progel
- Diseño, desarrollo y estandarización de un alimento nutracéutico a base de hongos comestibles, con capacidad inmunomoduladora. Empresa beneficiaria: Progal
- Elaboración de una barra de granola, enriquecida con proteína, vitamina a y c a través de la adición de un pseudocereal quinua (*chenopodium quinoa willd*), ahuyama (*curcubita máxima*) – zanahoria (*daucus carota*) y maracuyá (*passifloraedulis*)
- Elaboración de Antipasto de pescado con verduras. Ponencia en NODO Atlántico por los Estudiantes del Semillero: Luis Ramos Campo - Adriana Pinillos Ganaron Premio Nodo Regional 2008
- Desarrollo de una compota de guayaba con características probiótica utilizando la cepa bioflora ABY 438 C. Ponencia en NODO Atlántico por la Estudiante del Semillero: Adriana Cabarcas Ganó premio Nodo regional y se participó en el Nodo Nacional Medellín

Facultad de Nutrición y Dietética  
Actividades en ejecución:

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos en Convenio con la Universidad Nacional de Colombia.