



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TABASCO
DIRECCIÓN DE SERVICIOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS BIBLIOTECARIOS



TRABAJOS RECEPTACIONALES
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

No. TESIS	TEMA	ALUMNO	FECHA
TAL 1	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA EMPLEADOS	ROSANA MEDINA TARACENA	Ago-00
TAL 2	ELABORACION DE QUESO CREMA PARA UNTAR TIPO PHILADELPHIA	RUBICEL LOPEZ ARIAS ANA LAURA JIMENEZ LARA JOSE ABELINO LOPEZ JUMENEZ	Ago-00
TAL 3	IMPLEMENTACION DEL PANEL DE CATADO	LOURDES DEL CARMEN MAGAÑA MAY	Ene-99
TAL 4	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS (GRANOS Y ALIMENTOS DEL MEZCALAPA S.P.R. DE R.I. DE C.V.)	JONNY CORREA RAMON	Ago-00
TAL 5	USO CONTROLADO DE LAS CONCENTRACIONES DEL CLORO EN EL LAVADO DE ENVASES DE POLIETILENO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS (AGROINDUSTRIA BROCA Y ABREU, SA. DE CV.)	LUZ DEL ALBA MAGAÑA TORRES ELSY ALEJANDRA TORRES LEON	Ago-00
TAL 6	USO, APLICACIÓN Y ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DEL RECETARIO	ANA LUISA IBARRA RODRIGUEZ	Ago-00
TAL 7	DISEÑO DE UN SECADOR DE TUNEL	PEDRO LUIS LIGONIO IZQUIERDO	Ago-01
TAL 8	ELABORACIÓN DEL MANUAL DE CONSERVACIÓN DE HORTALIZAS	WILBER HERNANDEZ VALENCIA YESENIA ALEJANDRA JIMENEZ HERNANDEZ	Ago-01
TAL 9	MANUAL DE TECNICAS DE ANALISIS FISICO QUIMICOS COMPLETOS DEL AGUA	JOSE GUADALUPE MORALES PEREZ	Ago-01
TAL 10	BAÑADO O TAMPADO EN CHOCOLATES DE DIFERENTES PRODUCTOS	THELMA DEL CARMEN SHIRMA CARRILLO	Oct-99
TAL 11	IMPLEMENTACION DEL PANEL DE CATADO	LOURDES DEL CARMEN MAGAÑA MAY	Ene-99
TAL 12	PLANTA PROCESADORA Y ENVASADORA DE ALIMENTOS DE TABASCO	DAVID MORALES GUILLERMO ARTURO ROCHER REYES JORGE FELIPE MARTINES MADRIGAL	Abr-01
TAL 13	EVALUACION FISICOQUIMICAS DE RADAJAS DE CHILE HABANERO (CAPSICUM CHINNESE) DURANTE INMERSION DE SALMUERA A DIFERENTES TEMPERATURAS	DORCAS TABITA MOLINA ESCALANTE	May-01
TAL 14	REALIZACION DE UN ESTUDIO DE MERCADO Y TECNICO PARA CONOCER LA VIABILIDAD DE CREAR UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA DE QUESO	TRINIDAD HERNANDEZ ORTIZ	Ene-99
TAL 15	ELABORACION DE MERMELADA DE CARAMBOLA Y MANGO EN LOS DESAYUNOS ESCOLARES	ADRIANA CHABLE SANCHEZ	Abr-02
TAL 16	MANUAL DE SERVICIO DE CALIDAD Y ATENCION AL CLIENTE	JOSE MANUEL VIDAL DE LA CRUZ JOSE GUADALUPE OLIVERA ARIAS	Ago-02
TAL 17	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	NUBIA DEL CARMEN CORNELIO PEREZ AMANDA MANUELA LOPEZ CUPIL	Jul-02
TAL 18	ESTUDIO DE CAPSAICINOIDES EN DIFERENTES ESTRUCTURAS DEL CHILE HABANERO (CAPSICUM CHINNESE)	SHERRY VENESA GARCIA LONA ESMERALDA ROMERO SANCHEZ	Ago-02
TAL 19	ELABORACION DE RECETARIOS BASICOS DEL RESTAURANT-VILLAHERMOSA-RIVIERA	RAQUEL CORDOVA TORRES	May-02
TAL 20	RVALUACION DE LA GANANCIS DE SODIO EN RODAJAS DE CHILE HABANERO SUMERGIDO EN SALMERA	ADRIANA DEL C, CUTIÑO OLMOS MARTHA VENTURA SANCHEZ	Ago-02
TAL 21	PLAN DE MUESTREO PARA LA ACEOTACION DE ENVASES	BEATRIZ PEREGRINO MARTINEZ	Ago-02



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TABASCO
DIRECCIÓN DE SERVICIOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS BIBLIOTECARIOS



TRABAJOS RECEPTACIONALES
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

No. TESIS	TEMA	ALUMNO	FECHA
TAL 22	MANUAL DE ANALISIS DE CONTROL DE CALIDAD DE LA AVENA	MARIA ESMERALDA LOPEZ HERNANDEZ MARIA ISABEL MARTINEZ CRUZ	Ago-02
TAL 23	ELABORACION DE UN MANUAL DE SEGURIDAD E HIGIENE	DANIEL ALEJO GONZALEZ MAGALY MORALES ALMEIDA	Ago-02
TAL 24	SELECCIÓN DE JUECES	CIDONIO HERNANDEZ HERNANDEZ	Ago-02
TAL 25	CONTROL DE ACIDEZ Y PH EN LA CARNE TIPO CARREFOUR QUE SE PROCESA EN FRÍGORIFICO Y EMPACADORA DE TABASCO S.A DE C.V	VIOLETA FERNÁNDEZ ROCA	Ago-02
TAL 26	PROPUESTA PARA LA IMPLANTACIÓN DE UNA PLANTA MÓVIL FILETEADORA DE PESCADO	JOSÉ MANUEL QUIJANO LEÓN	Sep-02
TAL 27	EVALUACIÓN MICROBIOLÓGICA DEL AGUA POTABLE QUE ABASTECE LA COLONIA GAVIOTAS; CENTRO, TABASCO.	ESTHER ALMEIDA ALEGRÍA VERONICA MENDEZ TORRES	Abr-03
TAL 28	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE ANTOJITOS QUE SE EXPENDEN EN EL ESTADO DE TABASCO.	ABEL BARRERA BRAVATA SILVIA JAZIRETH ORTIZ CORREA	Abr-03
TAL 29	ESTIMACION DE LA VIDA DE ANAQUEL DE QUESO FRESCO TIPO PANELA ADICIONADO CON AGENTES ESTABILIZANTES NATURALES. UJAT.	NARDA RAMIREZ PALMA CLAUDIA MARIA LOPEZ FLORES	Sep-03
TAL 30	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS, CDIE UTTAB	LUCAS PERALTA JIMÉNEZ LUIS ENRIQUE MATEO VIDAL	Ago-03
TAL 31	ESTADARIZACIÓN DE QUESO "QUESO TIPO BALANCAN"	WILLIAM JIMENEZ QUE	Ago-03
TAL 32	MANUAL DE TECNICAS FISICOQUIMICAS PARA AGUAS POTABLES	MIGUEL RAMON JIMENEZ	Sep-03
TAL 33	ANALISIS FISICOQUIMICO DE AGUA PURIFICADA Y HIELO QUE SE EXPENDE EN EL ESTADO DE TABASCO. LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD DE AGUA, BEBIDAS Y ALIMENTOS.	CYNTHIA YADIRA ALEJO MAR	Ago-03
TAL 34	MANUAL DE DISTINTIVO "H"	JAVIER FRANCISCO GOMEZ PULIDO	May-04
TAL 35	MANUAL DE ANALISIS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLÓGICOS EN QUESO (UT)	ANGEL REICH RODRIGUEZ MIGUEL ANGEL LOPEZ ROMERO	Ago-04
TAL 36	MANUAL DE PROCESOS DE ELABORACION DE ALIMENTOS PARA EL CONSUMO EN EL CENDI VHSA.	ANA LUISA IZQUIERDO CORDOVA	Ago-04
TAL 37	FORMULACION Y DOCUMENTACION DE LA BUTIFARRA COMERCIAL	MARIA ESTELA DE LA CRUZ BENITES ROSA MARIA GONZALEZ MORALES KARINA REYNA VALENZUELA	Ago-04
TAL 38	PLAN DE NEGOCIOS DESARROLLO DE ROMPOPE DE SABORES (UT)	MIGUEL ANTONIO HERNANDEZ MENDEZ	Ago-04
TAL 39	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA RECEPCION DE MUESTRAS Y REPORTES DE RESULTADOS, SISTEMA DE AGUA Y SANEAMIENTO (SAS)	VIRGINIA DEL CARMEN CRUZ HDEZ MARIA DEL CARMEN GOMEZ REYES	Ago-04
TAL 40	ELABORACION DE FRITURAS DE MALANGA, (LA RIBEREÑA)	LORENA DE LA CRUZ SANCHEZ	Ago-04
TAL 41	SECADO DE RESIDUOS Y PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES (UT)	VICENTA FLORES AGUSTINA	Ago-04
TAL 42	MANUAL DE PROCESO DE PASTELERIA	MA. CONCEPCION GORDILLO OSORIO DORA ALICIA RODRIGUEZ CARRANZA	Ago-04
TAL 43	MANUAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL	EDITH ARIAS ARGAEZ	Ago-00
TAL 44	ESTUDIO DE BRUCELOSIS COMO UNA ZOONOSIS DE IMPORTANCIA EN EL ESTADO (PROYECTO SIGOLFO 99-02-004-T)	RAUL ENRIQUE ISLAS JESUS	Ago-00



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TABASCO
DIRECCIÓN DE SERVICIOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS BIBLIOTECARIOS



TRABAJOS RECEPCIONALES
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

No. TESIS	TEMA	ALUMNO	FECHA
TAL 45	ESTUDIO DE BRUCELOSIS COMO UNA ZONOSIS DE IMPORTANCIA EN EL ESTADO (PROYECTO SIGOLFO 99-02-004-T)	ANDRES JIMENEZ OVANDO PEDRO MANUEL VAZQUEZ LOPEZ	Ago-00
TAL 46	MANUAL DE TECNICAS, GRANOS Y ALIMENTOS DE MEZCALAPA	JONNY CORRES RAMON	Ago-00
TAL 47	MANUAL DE CALIDAD, OASIS, AGUA PURIFICADA	ROSARIO ADRIANA BAUTISTA MIRANDA	Ago-00
TAL 48	DESARROLLO DE MATERIAL AUDIOVISUAL REFERENTE A EQUIPOS Y LABORATORIOS DE LA DIVISIÓN DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	EDITH ARCOS MORENO	Ago-05
TAL 49	MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS, JURISDICCIÓN SANITARIA #06 EN COORDINACIÓN CON PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS	GABRIELA DEL CARMEN DE LA CRUZ SUÁREZ LIDUVINA ARTEMISA CAZARES PUIG	Ago-05
TAL 50	ESTUDIO DE COMPORTAMIENTO DE LOS PARÁMETROS SENSORIALES DEL QUESO PORO EN BALANCÁN.	LENIN CAPORALI HERNÁNDEZ	Ago-05
TAL 51	REQUERIMIENTO DEL PROCESO PARA EL DESVERDIZADO DE LA NARANJA QUE SE PRODUCE EN EL ESTADO DE TABASCO	BRENDA MARÍA ALCUDIA RODRÍGUEZ	Sep-05
TAL 52	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE CENTRO, DEL AÑO 2005 (ENERO-JUNIO) (LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA)	GABRIELA DEL CARMEN JIMÉNEZ ALMEIDA JOSÉ DEL CARMEN GARCÍA MAGÑA	Ago-05
TAL 53	REDISTRIBUCIÓN DE LA COCINA, CENDI # 1 LA SE	YESENIA BEATRIZ NÚÑEZ REYES	Oct-05
TAL 54	OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE AGUA DE COCO	ABRAHAM ALPUIN ARGUELLES	Ago-05
TAL 55	LÁCTEOS Y DERIVADOS EL VAQUERO DE LA SIERRA (FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL YOGURT	RIGOBERTO CRUZ CRUZ	SIN FECHA
TAL 56	MANUAL DE OPERACIONES DE LA PLANTA ENLATADORA (EDEN DEL TRÓPICO)	GUADALUPE ILUMINDA ANA LUISA REYES SANTANA	Ago-05
TAL 57	MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS (EDEN DEL TRÓPICO)	MARIA GUADALUPE DE LA FUENTE MORALES	Ago-05
TAL 58	CUANTIFICACIÓN DEL CONTENIDO DE FIBRA CRUDA Y DIETARIA EN LA CASCARA DE LA NARANJA PARA SU POSTERIOR USO COMERCIAL	MARÍA NATIVIDAD HERNÁNDEZ SÁNCHEZ MARÍA ALEJANDRA SÁNCHEZ RORRES	Ago-05
TAL 59	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CARNE DE BORREGO	ISRAEL DE JESÚS MONTALVO CARBAJAL	Ago-05
TAL 60	CARACTERIZACIÓN BROMATOLÓGICA DE LA CASCARA DE NARANJA COSECHADA EN EL ESTADO DE TABASCO	LUIS ALBERTO MONTERO ARIAS	Ago-05
TAL 61	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS EN LA ELABORACION DE FRITURAS "LA TABASQUEÑA"	MARIO ABURTO DE LA ROSA	May-06
TAL 62	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACION DE LOS DISTINTOS MENUS SERVIDOS A LOS INFANTES INSCRITOS EN EL CENDI "CARMEN DE MORA"	LILIANA ALAMILLA MAGAÑA	Abr-06
TAL 63	EVALUACION DE LA DESHIDRATACION SOLAR DE CASCARA DE NARANJA DURANTE LOS MESES DE ENERO A ABRIL 2006"	MARTHA CRISTINA CASTRO DIAZ	Abr-06
TAL 64	MANUAL DE ELABORACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CARNE DE BORREGO Y DE LA LECHE DE CABRA	DULCE CANDELARIA HERNANDEZ CAÑAS EDGAR RAUL ORTIZ CORREA	Abr-06
TAL 65	DESARROLLO DE UN PROCESO A NIVEL MICROINDUSTRIAL PARA PRODUCIR PECTINA A BASE DE CASCARA DE NARANJA DESHIDRATADA. PROVENIENTE DE LA REGION DEL ESTADO DE TABASCO	ANA BELEM ROMERO LOPEZ	Abr-06
TAL 66	DISEÑO DE UNA CAMARA DE DESVERDIZADO DE CITRICOS A NIVEL LABORATORIO	RICARDO VARGAS CUSTODIO	Jun-06



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TABASCO
DIRECCIÓN DE SERVICIOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS BIBLIOTECARIOS



TRABAJOS RECEPCIONALES
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

No. TESIS	TEMA	ALUMNO	FECHA
TAL 67	MANUAL PARA EL MEJORAMIENTO DEL MANEJO DEL ALMACEN CENDI - PEMEX	ROXANA RUTH GOMEZ REYES	Ago-05
TAL 68	EVALUACIÓN Y MEJORA DEL DESEMPEÑO DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN MEDIANTE HERRAMIENTAS ESTADÍSTICAS PARA EL CONTROL DE PROCESOS	GREGORIO DÍAZ IZQUIERDO PAULINO MATEO MATEO	Sep-06
TAL 69	EVALUACIÓN DE LA EFICIENCIA DE UN SECADOR SOLAR INDIRECTO DURANTE EL PERIODO MAYO-AGOSTO DE 2006.	LEONEL RICARDO SÁNCHEZ ESPINOZA	Ago-06
TAL 70	MANUAL DE CONTROL DE FAUNA NOCIVA Y PLAGAS PARA EL DEPTO. DE ALMACÉN DE VÍVERES DEL HOSPITAL DEL NIÑO DR. RODOLFO NIETO PADRÓN.	MARITZA JAZMIN REYES GARCÍA	Oct-06
TAL 71	CARACTERIZACIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LA NARANJA QUE SE PRODUCE EN EL ESTADO DE TABASCO	MERCEDES RAMIREZ MOLINA JULIETA RABANALES FLORES	Sep-06
TAL 72	VALORACIÓN DE REACTIVOS QUÍMICOS UTILIZADOS EN LOS ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS DEL AGUA POTABLE	MARÍA DE LOURDES GÓMEZ GÓMEZ ARACELI HERNÁNDEZ PÉREZ	Ago-06
TAL 73	ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAL DE NUEVO INGRESO EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN	ANA CITLALI EUSEBIO AZUARA	Ago-06
TAL 74	DIGITALIZACIÓN DE VIDEOS RELACIONADOS CON ASIGNATURAS QUE SE IMPARTEN DENTRO DE LA CARRERA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS A PARTIR DE FORMATOS VHS O DVD A UN FORMATO REPRODUCIBLE POR WINDOWS MEDIA PLAYER	OCTAVIO DEL CARMEN CAMACHO MAZARIEGO	Ago-06
TAL 75	VALORACIÓN DE REACTIVOS QUÍMICOS UTILIZADOS EN EL ANÁLISIS DE CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS (SULFATOS, POLÍMEROS E HIPOCLORITO) PARA LA POTABILIZACIÓN EL AGUA	ROSALBA ANDRADE HERNÁNDEZ AMELIA REYES GERÓNIMO	Ago-06
TAL 76	EVALUACIÓN DEL EMPLEO DE DISTINTOS ÁCIDOS DURANTE LA EXTRACCIÓN DE PECTINA A PARTIR DE CÁSCARA DE NARANJA EN LA REGIÓN DE TABASCO	CLEMENTE ÁLVAREZ GONZÁLEZ	Sep-06
TAL 77	ELABORACIÓN DE UN CONCENTRADO A BASE DE PULPA DE CACAO	ITZEL KRISTELL ALAMILLA HERNÁNDEZ NANCY EREIDY CARRILLO ESTRELLA	Ago-06
TAL 78	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. SORIANA	JECSAN ADRIAN JUAREZ LÓPEZ	GOST06
TAL 79	MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS EN LA COCINA DEL HOSPITAL DR. JUAN GRAHAM	KAREN ALEXANDRA ALFARO SALVADOR	SIN FECHA
TAL 80	MANUAL DE RECEPCIÓN DE MATERIALES PRIMAS EN LA COCINA DEL HOSPITAL DR. JUAN GRAHAM	LAURA BEATRIZ CHABLE CASTILLO	May-07
TAL 81	DESARROLLO DE UN PROCESO DE DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE PLATANO EN EL ESTADO DE TABASCO	DEYVID JIMÉNEZ GÓMEZ	SIN FECHA
TAL 82	INCIDENCIA DE SALMONELLA EN EL ESTADO DE TABASCO. LABORATORIO REGIONAL DE SALUD PÚBLICA DEL EDO. DE TAB.	DIANA PATRICIA HERNÁNDEZ ARIAS MANUELA MONTEJO MAYO	Ago-07
TAL 83	DESARROLLO DE UN PROCESO DE DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE PAPAYA DEL ESTADO DE TABASCO	TOMAS JESÚS RAMOS SALVADOR	Ago-07
TAL 84	MANUAL DEL PROGRAMA DE ESTADISTICA POR JURISDICCIÓN MENSUAL Y ANUAL. LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA	MARIO ALBERTO AGUILERA PADRON	Sep-07
TAL 85	MANUAL DE HIGIENE Y SANIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN. HOTEL BESTS WESTHER MAYA TAB.	ALEJANDRA ALMEIDA FELIX CLAUDIA TORRES BAUTISTA	Ago-07
TAL 86	MANUAL DE HIGIENE Y SEGUIRIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN . HOTEL HILTON	GLENDY DANAÉ ALVAREZ RUIS GABRIELA JUAREZ TORREZ	Sep-07
TAL 87	MANUAL DE HIGIENE EN LA REPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LA BARRA DE GUIOSOS. CHEDRAUI	CHRISTALL CÁMARA LÓPEZ	SIN FECHA



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TABASCO
DIRECCIÓN DE SERVICIOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS BIBLIOTECARIOS**



**TRABAJOS RECEPCIONALES
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

No. TESIS	TEMA	ALUMNO	FECHA
TAL 88	MANUAL DE PROCESO Y PRUEBA DE CALIDAD DE MEDIOS DE CULTIVO. LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA	DENYS DEL PILAR HERNÁNDEZ SÁNCHEZ	Abr-07
TAL 89	DESARROLLO DE UN PROCESO DE DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE CASCARA DE NARANJA. UTTAB	ADRIAN FRANCO DE LA CRUZ	Nov-07
TAL 90	MANUAL DE HIGIENE DE ALIMENTOS	ALMEIDA HERNANDEZ ROBERTO SANCHEZ MARIN GUSTAVO	Ago-08
TAL 91	MONITOREO DE LOS CAMBIOS FISIOLÓGICOS DEL CHILE HABANERO DURANTE SU MADURACION	MORAN BARRAGAN MARIA ELENA GUZMAN CRUZ ARTURO	Ago-08
TAL 92	DESARROLLO DE UNA NORMATECA RELACIONADA CON LOS ALIMENTOS Y SUS DERIVADOS	GARCIA REYES AMADA IRAIS CASTILLO NAHUATH FLORECITA ISABEL	Ago-08
TAL 93	ESTANDARIZACION DEL PROCESO DE PRODUCCION DE LA AVENA EN POLVO SUREÑA	GARCÍA MORALES VICTOR HUGO	Ago-08
TAL 94	DESCRIPCION DE LAS ETAPAS DEL PROCESO DE ELABORACION DE TORTILLAS	MÉNDEZ JIMÉNEZ RODOLFO	Ago-08
TAL 95	MANUAL DE MANEJO HIGIENICO PARA EL AREA DE COCINA CALIENTE DEL RESTAURANTE BAR "EL MATADOR".	PEREZ HERNÁNDEZ ANDREA	Ago-08
TAL 96	MANUAL DE HIGIENE	MONTENEGRO HERNANDEZ GUADALUPE DEL CARMEN RAMOS DE LA CRUZ YOLANDA	Ago-08
TAL 97	MANUAL DE APROVECHAMIENTO DEL CHILE PICO PALOMA CULTIVADO EN TABASCO	MONTERO LÓPEZ SUSANA YADIRA	Ago-08
TAL 98	MANUAL DE OPERACION DE LA MAQUINA LLENADORA DE "SUREÑAEXPRESS	COSTA OVANDO JUAN FRANCISCO SOLIS CASTRO CHRISTOPHER EDGAR	Oct-08
TAL 99	ESTANDARIZACION DEL PROCESO DE ELABORACION DE PLATILLOS	HERNÁNDEZ OSORIO GRISELDA SOLEDAD LOPEZ DIAZ LEYSI DEL CARMEN	Oct-08
TAL 100	GUIA DE FORMATO PARA UN MANUAL DE HIGIENE EN ALIMENTOS	MORALES MORALES SEMA YAZMIN	Oct-08
TAL 101	APROVECHAMIENTO DE SOYA TEXTURIZADA Y AVENA EN HOJUELAS PARA ELABORAR ALIMENTOS EN COCINAS ESCOLARES.	PÉREZ HERNÁNDEZ LAURA	Oct-08
TAL 102	"MANUAL DE MANEJO HIGIENICO EN ALIMENTOS" DEL HOSPITAL REGIONAL DE ALTA ESPECIALIDAD "DR. JUAN GRAHAM CASASUS" EN EL AREA DE NUTRICION.	GARCÍA VALENCIA LUISA YESENIA	Oct-08
TAL 103	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DEL ALMACEN DE MATERIAS PRIMAS DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL DE ALTA ESPECIALIDAD DR. "JUAN GRAHAM CASASUS".	DE LA CRUZ ARIAS SHADASHBIA DE LA CRUZ TORRES ROGELIO	Oct-08
TAL 104	CRITERIO DE RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS EN EL AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL JUAN GRAHAM CASASUS	HIDALGO CRUZ PATRICIA	Oct-08