

## Hoja de vida

|                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| Nombre          | Claudia Marina Clavijo Olmos  |
| Nombre en citas | CLAVIJO OLMOS, CLAUDIA MARINA |
| Nacionalidad    | Colombiana                    |
| Sexo            | Femenino                      |

### Formación Académica

**Doctorado** Universidad Pública de Navarra

Tecnología Calidad y Marketing En Industrias Agroa

- Enero de 2001 - de 2005  
Desarrollo de un Producto Cárnico Crudo a partir de Pechugas de Pollo Broiler, aplicando ozonización, deshidratación parcial y envasado a vacío.

**Especialización** Universidad Industrial de Santander - UIS

Especialización En Química Ambiental

- Enero de 1998 - de 2000  
Caracterización de las Aguas Residuales del Matadero de Pamplona

**Pregrado/Universitario** Universidad De Los Andes - Uniandes

- Microbiología  
Enero de 1984 - de 1989

### Formación Complementaria

**Otros** Pontificia Universidad Javeriana - Puj - Sede Bogotá

- Bacteriología  
Septiembre de 1991 - Noviembre de 1991

### Experiencia profesional

**Facultad de Ciencias**

*Dedicación:* 0 horas Semanales Diciembre de 2005 Junio de Actual

- Actividades de administración  
- Dirección y Administración - *Cargo:* Directora Departamento Diciembre de 2005 Junio de 2006

**Escuela Técnica Superior de Agrónomos**

*Dedicación:* 0 horas Agosto de 2002 Julio de 2005

- Actividades de investigación  
- Investigación y Desarrollo - *Título:* Aplicación de nuevas tecnologías de conservación en carnes para la obtención de nuevos productos de gran calidad, seguros y saludables Agosto 2002 Julio 2005

**Universidad Pública de Navarra**

*Dedicación:* 0 horas Julio de 2002 Junio de 2005

- Actividades de administración  
- Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Investigación Julio de 2002 Junio de 2005

## **Facultad de Ciencias Naturales y Tecnológicas**

*Dedicación:* 0 horas Febrero de 1993 de 2001

Actividades de administración

- Dirección y Administración - *Cargo:* Directora Departamento Enero de 2000 de 2001
- Dirección y Administración - *Cargo:* Dirección Programa de Microbiología Enero de 1996 de 1999
- Dirección y Administración - *Cargo:* Directora Programa de Microbiología Febrero de 1993 de 1995

- **Actividades de investigación**

- Investigación y Desarrollo - *Título:* Diagnóstico de Buenas Prácticas de Manufactura en el Matadero del Municipio de Pamplona. Enero 1999 2000
- Investigación y Desarrollo - *Título:* Mejoramiento de la calidad e inocuidad de los derivados lácteos(Quesos- frescos) que se producen en la Provincia de Pamplona.(Toledo - Chitagá). Enero 1999 2001
- Investigación y Desarrollo - *Título:* Gestión de la inocuidad de los derivados lácteos, cárnicos, vegetales, que se producen en las plantas procesadoras CETA en la Universidad de Pamplona. Enero 1998 2000

## **Universidad De Pamplona - Udp**

*Dedicación:* 40 horas Semanales Agosto de 1992 de Actual

Actividades de administración

- Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Profesor titular Agosto de 1992 de
- Actividades de docencia

- Pregrado - *Nombre del curso:* Genética., Agosto 1992
- - Pregrado - *Nombre del curso:* Virología., Agosto 1992
- Pregrado - *Nombre del curso:* Microbiología general, Agosto 1992
- Pregrado - *Nombre del curso:* Microbiología de Leche y Derivados Lácteos, Agosto 1992
- Pregrado - *Nombre del curso:* Toxiinfecciones Microbianas., Agosto 1992
- Pregrado - *Nombre del curso:* Microbiología de Pescados y Carnes., Agosto 1992
- Pregrado - *Nombre del curso:* Microbiología de Frutas y Hortalizas., Agosto 1992
- Pregrado - *Nombre del curso:* Microbiología de Aguas., Agosto 1992

## **Molinos Doria S A**

*Dedicación:* 48 horas Marzo de 1991 Diciembre de 1991

- **Actividades de administración**

- Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Marzo de 1991 Diciembre de 1991
- Otra actividad técnico-científica relevante - *Cargo:* Control de Calidad Marzo de 1991 Diciembre de 1991

## **Productos Alimenticios Doria**

*Dedicación:* 48 horas Marzo de 1990 Febrero de 1991

- **Actividades de administración**

- Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Otro (Control de Calidad). Marzo de 1990 Febrero de 1991

**Producción**

*Dedicación:* 0 horas Marzo de 1990 Diciembre de 1991

- Actividades de administración
  - Otra actividad técnico-científica relevante - *Cargo:* Actividades de Control de calidad. Marzo de 1990 Diciembre de 1991

**Áreas de actuación**

- Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología
- Ciencias Médicas y de la Salud -- Ciencias de la Salud -- Nutrición y Dietas
- Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas

**Idiomas**

|          | <b>Habla</b> | <b>Escribe</b> | <b>Lee</b> | <b>Entiende</b> |
|----------|--------------|----------------|------------|-----------------|
| • Inglés | Aceptable    | Deficiente     | Aceptable  | Aceptable       |

**Lineas de investigación**

- Calidad y Inocuidad, *Activa:* Si

**Trabajos dirigidos/tutorías**

- **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos dirigidos/Tutorías de otro tipo**

CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS, Verificación de la Técnica de recuento en Placa de *Pseudomonas aeruginosa* en el Laboratorio del Grupo Exito. Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2011, . *Persona orientada:* Mónica Lisbeth Salamanca Rojas. , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

- **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos dirigidos/Tutorías de otro tipo**

CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS, Efectos de los Conservantes emergentes sobre bacterias mesófilas y ácido lácticas en el jamón elaborado por Carnes Casablanca S.A. Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2014, . *Persona orientada:* Alba Mileidy Romero , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

- **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos dirigidos/Tutorías de otro tipo**

CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS, Análisis de Peligros de Materias Primas utilizadas en la Planta de Helados Colombina S.A. Bogotá Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2013, . *Persona orientada:* Elena Avellaneda , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

- **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos dirigidos/Tutorías de otro tipo**

CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS, Determinación de *Escherichia coli* y *Salmonella* spp como medida de verificación para la reducción de la contaminación microbiológica generada en el proceso de sacrificio de aves. Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2010, . *Persona orientada:* Kelly Johanna Moreno Calderón. , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

## **Eventos científicos**

**1 Nombre del evento** Análisis de Imagen *Tipo de evento:* Taller *Ámbito:* Nacional *Realizado el:* 2002-01-01, *en* Barcelona - *Sede de la Empresa* Infaimon *en* Barcelona

### **Instituciones asociadas**

- *Nombre de la institución:* Infaimon *Tipo de producto:* Patrocinadora

### **Participantes**

- *Nombre:* CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:* Organizador

**2 Nombre del evento** 2 Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Nacional *Realizado el:* 2000-01-01, *en* Bogotá - *Universidad Nacional de Colombia.*

### **Instituciones asociadas**

- *Nombre de la institución:* Universidad Nacional de Colombia y Sociedad Iberoamericana de Tecnología Postcosecha de Frutas y Verduras. *Tipo de producto:* Patrocinadora

### **Participantes**

- *Nombre:* CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:* Organizador

**3 Nombre del evento** Simposio Taller Internacional de Microbiología e Higiene en el Procesamiento de Alimentos *Tipo de evento:* Taller *Ámbito:* Nacional *Realizado el:* 2000-01-01, *en* Bucaramanga - *Universidad Industrial de Santander.*

### **Instituciones asociadas**

- *Nombre de la institución:* Universidad Industrial de Santander y Purdue University. *Tipo de producto:* Patrocinadora

### **Participantes**

- *Nombre:* CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:* Organizador

**4 Nombre del evento** 1er Seminario sobre métodos rápidos en microbiología de alimentos y su importancia en la salud pública. *Tipo de evento:* Seminario *Ámbito:* Nacional *Realizado el:* 1994-01-01, *en* Bogotá -

### **Instituciones asociadas**

- *Nombre de la institución:*Biocontrol y Ministerio de salud Pública. *Tipo de producto:*Patrocinadora

### **Participantes**

- *Nombre:*CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:*Organizador

**5 Nombre del evento**Seminario taller de preparación y puesta en marcha de planes HACCP. *Tipo de evento:* Seminario *Ámbito:* Nacional *Realizado el:*1997-01-01, en Bogotá - Sede de la Asociación de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

### **Instituciones asociadas**

- *Nombre de la institución:*Asociación Colombiana De Ciencia Y Tecnología De Alimentos *Tipo de producto:*Patrocinadora

### **Participantes**

- *Nombre:*CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:*Organizador

**6 Nombre del evento**Primer Simposio Nacional de Protección de Alimentos y Medio Ambiente *Tipo de evento:* Simposio *Ámbito:* Nacional *Realizado el:*1997-01-01, en Bogotá - Universidad de los Andes.

### **Instituciones asociadas**

- *Nombre de la institución:*Universidad De Los Andes - Uniandes *Tipo de producto:*Patrocinadora

### **Participantes**

- *Nombre:*CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:*Organizador

**7 Nombre del evento**Curso de Administración Aplicada al Laboratorio Clínico. *Tipo de evento:* Otro *Ámbito:* Nacional *Realizado el:*1991-01-01, en Bogotá - Santa Fé de Bogotá D.C.

### **Instituciones asociadas**

- *Nombre de la institución:*Pontiificia Universidad Javeriana. *Tipo de producto:*Patrocinadora

### **Participantes**

- *Nombre:*CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:*Organizador

**8 Nombre del evento**Curso de Control de Calidad de Leche y Productos Lácteos. *Tipo de evento:* Otro *Ámbito:* Nacional *Realizado el:*1990-01-01, en Bogotá - ICTA

**Instituciones asociadas**

- *Nombre de la institución:*Universidad Nacional De Colombia *Tipo de producto:*Patrocinadora

**Participantes**

- *Nombre:*CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:*Organizador

**9 Nombre del evento**I Congreso Internacional de Ciencia,Tecnología y Seguridad Alimentaria *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Realizado el:2003-01-01, en Pamplona -

**Productos asociados**

- *Nombre del producto:*Efecto Combinado del Ozono gaseoso y la deshidratación parcial sobre la vida útil de pechugas de pollo envasadas a vacío. *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Resumen

**Participantes**

- *Nombre:*CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:*Asistente

**10 Nombre del evento**CESIA 2004.III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Realizado el:2004-01-01, en Pamplona -

**Productos asociados**

- *Nombre del producto:*Estudio de los Principales Factores que Afectan la Deshidratación Parcial en Pechugas de Pollo. *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo

**Participantes**

- *Nombre:*CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:*Asistente

**11 Nombre del evento**X Congreso Anual en Ciencia Y Tecnología de Alimentos. *Tipo de*

*evento: Congreso Ámbito: Realizado el:2004-01-01, en Madrid -*

#### **Productos asociados**

- *Nombre del producto:*Estudio del Efecto de la Deshidratación Parcial a Vacío sobre la Calidad y Vida útil de Lomo de Cerdo Pietrain *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Resumen

#### **Participantes**

- *Nombre:*CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:*Asistente

**12** *Nombre del evento*XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos. *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito: Realizado el:2004-01-01, en Girona -*

#### **Productos asociados**

- *Nombre del producto:*Estudio Microbiológico y Sensorial de Lomo de Cerdo Pietrain Parcialmente Deshidrtado. *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Resumen

#### **Participantes**

- *Nombre:*CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:*Asistente

**13** *Nombre del evento*Food Innovation for an expanding Europe *Tipo de evento:* Otro *Ámbito: Realizado el:2004-01-01, en Warsaw -*

#### **Productos asociados**

- *Nombre del producto:*Combination of ozonization and partial dehydration to improve quality of Pietrain Pork Loins *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Resumen

#### **Participantes**

- *Nombre:*CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:*Asistente

**14** *Nombre del evento*2004 CIGR International Conference Beijing. *Tipo de evento:* Otro *Ámbito: Realizado el:2004-01-01, en Beijing -*

#### **Productos asociados**

- *Nombre del producto:*Improvement of quality and shelf - life of chicken breast after ozonization and partial dehydration *Tipo de producto:*Producción

bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo

### **Participantes**

- *Nombre:*CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:*Asistente

**15** *Nombre del evento*XX Congreso Nacional de Microbiología. *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Realizado el:2005-01-01, en Caceres -

### **Productos asociados**

- *Nombre del producto:*Estudio de la vida útil de Pechugas de Pollo Broiler envasadas en Atmósferas modificadas. *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Resumen

### **Participantes**

- *Nombre:*CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:*Asistente

**16** *Nombre del evento*VII CONGRESO LATINOAMERICANO DE MICROBIOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Realizado el:2002-01-01, en Santiago de Chile -

### **Productos asociados**

- *Nombre del producto:*Diagnóstico y Evaluación de Buenas Prácticas de Manufactura en el Matadero Municipal de Pamplona. *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo

### **Participantes**

- *Nombre:*CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:*Asistente

**17** *Nombre del evento*III CONGRESO INTERNACIONAL DE MICROBIOLGIA INDUSTRIAL *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Realizado el:2002-01-01, en Bogotá -

### **Productos asociados**

- *Nombre del producto:*Diagnóstico y Evaluación de Buenas Prácticas de Manufactura en el Matadero Municipal de Pamplona. *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo
- *Nombre del producto:*Gestión de la Inocuidad de los Productos de derivados lácteos, Cárnicos, y vegetales que se elaboran en las plantas procesadoras del



CETA -Universidad de Pamplona *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo

- *Nombre del producto:*Mejoramiento de la Calidad e Inocuidad de los Derivados Lácteos (Quesos Frescos) que se producen en la Provincia de Pamplona *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo

### **Participantes**

- *Nombre:*CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:*Asistente

**18** *Nombre del evento*III CONGRESO VENEZOLANO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y II CONGRESO PANAMERICANO DE CALIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Realizado el:2002-01-01, en Caracas -

### **Productos asociados**

- *Nombre del producto:*Diagnóstico y Evaluación de Buenas Prácticas de Manufactura en el Matadero Municipal de Pamplona. *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Resumen
- *Nombre del producto:*Gestión de la Inocuidad de los Productos de derivados lácteos, Cárnicos, y vegetales que se elaboran en las plantas procesadoras del Centro de Tecnología de Alimentos -CETA- Universidad de Pamplona. vegetales que se elaboran en las plantas procesadoras del Centro de Tecnología de Alimentos -CETA- *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Resumen
- *Nombre del producto:*Mejoramiento de la Calidad e Inocuidad de los Derivados Lácteos (Quesos Frescos) que se producen en la Provincia de Pamplona *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Resumen

### **Participantes**

- *Nombre:*CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:*Asistente

**19** *Nombre del evento*XXXII CONGRESO NACIONAL DE CIENCIAS BIOLÓGICAS *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Realizado el:1997-01-01, en Pamplona -

### **Productos asociados**

- *Nombre del producto:*Mejoramiento de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos de

alto consumo y mayor riesgo epidemiológico en el departamento Norte de Santander. *Tipo de producto:* Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Resumen

### **Participantes**

- *Nombre:* CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:* Asistente

**20 Nombre del evento** I CONFERENCIA PANAMERICANA SOBRE CALIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS Y NUTRICIÓN *Tipo de evento:*

Otro *Ámbito:* Realizado el: 1997-01-01, en México, D.F. -

### **Productos asociados**

- *Nombre del producto:* Mejoramiento de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos de alto consumo y mayor riesgo epidemiológico en el departamento de Norte de Santander. los Alimentos de alto consumo y mayor riesgo epidemiológico en el departamento Norte de Santander. *Tipo de producto:* Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Resumen

### **Participantes**

- *Nombre:* CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:* Asistente

**21 Nombre del evento** XIX Congreso Nacional de Microbiología *Tipo de evento:*

Congreso *Ámbito:* Realizado el: 2003-01-01, en Santiago de Compostela . -

### **Productos asociados**

- *Nombre del producto:* Efecto del Ozono Gaseoso sobre la vida útil de Pechugas de Pollos Broiler sin envasar y envasadas a vacío. *Tipo de producto:* Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Resumen

### **Participantes**

- *Nombre:* CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS *Rol en el evento:* Asistente

### **Capitulos de libro**

- MARIA JESUS CANTALEJO DIEZ, CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS, "Use of Gaseous Ozone and Modified Atmospheres to Extend Shelf-life of Broiler Chicken Breast" Microbiological And Chemical Contaminations And Alterations Of Different Products. . En: India *ISBN:* 978-81-308-0120-9 *ed:* Research Signpost , v. , p.65 - 88 65-88 ,2009

### **Sectores:**

### **Textos en publicaciones no científicas**

- **Producción bibliográfica - Otro artículo publicado - Revista de divulgación**

LIDA YANETH MALDONADO MATEUS, FANNY YOLANDA ALBARRACIN CONTRERAS, CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS, "Mejoramiento de la calidad e inocuidad de los derivados lácteos (quesos frescos) que se producen en la provincia de Pamplona." En: Colombia. 2005. Alimentech. ISSN: 169271 p.74 - 81 v.2

**Palabras:**

Inocuidad, Quesos frescos, Buenas Prácticas de Manufactura,

**Areas:**

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

**Sectores:**

Actividades de asesoramiento y consultoría a las empresas - Ensayos de materiales y productos análisis de calidad,

- **Producción bibliográfica - Otro artículo publicado - Revista de divulgación**

LIDA YANETH MALDONADO MATEUS, FANNY YOLANDA ALBARRACIN CONTRERAS, CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS, "Calidad e Inocuidad en quesos frescos en la provincia de Pamplona." En: Cuba. 2003. Revista Cubana De Farmacia. ISSN: 0034-7515 p. - v.37

**Palabras:**

Quesos, BPM, Leche cruda,

**Areas:**

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

**Sectores:**

Actividades de asesoramiento y consultoría a las empresas - Ensayos de materiales y productos análisis de calidad,

- **Producción bibliográfica - Otro artículo publicado - Revista de divulgación**

FANNY YOLANDA ALBARRACIN CONTRERAS, LIDA YANETH MALDONADO MATEUS, CLAUDIA MARINA CLAVIJO OLMOS, "Diagnóstico y Evaluación de Buenas Prácticas de Manufactura en el Matadero Municipal de Pamplona (Norte de Santander)." En: Colombia. 2000. Chichira. ISSN: 0122-9966 p.24 - 28 v.4

**Palabras:**

Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP,

**Areas:**

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

**Sectores:**

Actividades de asesoramiento y consultoría a las empresas,

### **Proyectos**

- 

Mejoramiento de la calidad e inocuidad de los derivados lácteos(Quesos- frescos) que se producen en la Provincia de Pamplona.(Toledo - Chitagá).

*Inicio:* Enero 1999 *Duración*

**Resumen** El objetivo primordial de este trabajo fue determinar la calidad e inocuidad de los quesos frescos que se producen en la provincia de Pamplona en tres microempresas de los municipios de Toledo y Chitagá, mediante la aplicación de instrumentos de valoración de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y análisis microbiológicos y físico-químicos a la materia prima aplicación de instrumentos de valoración de BPM y análisis microbiológicos y físico-químicos a la materia prima (leche), producto terminado (queso doblecrema, queso pera) y análisis microbiológico de superficies, equipos, ambiente y manipuladores.

**Observaciones**

- 

Diagnóstico de Buenas Prácticas de Manufactura en el Matadero del Municipio de Pamplona.

*Inicio:* Enero 1999 *Duración*

**Resumen** El propósito del trabajo fue evaluar las Buenas Prácticas de Manufactura durante los procesos de sacrificio y faenado de los animales, mediante la aplicación del perfil de adherencia al Decreto 3075/97 y verificar el cumplimiento del Decreto 2278/82, relacionado con la reglamentación de mataderos en Colombia.

**Observaciones**

- 

Gestión de la inocuidad de los derivados lácteos, cárnicos, vegetales, que se producen en las plantas procesadoras CETA en la Universidad de Pamplona.

*Inicio:* Enero 1998 *Duración*

**Resumen** El propósito de este trabajo fue contribuir al mejoramiento de calidad e inocuidad de los alimentos elaborados en las tres plantas procesadoras de lácteos, cárnicos y vegetales del Centro de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Pamplona, mediante la evaluación del perfil de adherencia al Decreto 3075/97, determinación del grado de inocuidad de los productos seleccionados a través de los análisis microbiológicos y físico-químicos, verificación de las técnicas de limpieza y desinfección de cada planta, equipos, superficies y manipuladores.

**Observaciones**

- 

Aplicación de nuevas tecnologías de conservación en carnes para la obtención de nuevos productos de gran calidad, seguros y saludables

*Inicio:* Enero 2002 *Duración*

**Resumen** El objeto de este proyecto fue estudiar nuevas tecnologías para el procesado de productos cárnicos que permitan alargar la vida útil de ellos sin afectar sus características nutricionales y sensoriales.

**Observaciones**