

Hoja de vida

Nombre	Enrique Alfonso CABEZA HERRERA
Nombre en citasiones	CABEZA HERRERA EA
Nacionalidad	Colombiana
Sexo	Masculino

Formación Académica

Doctorado Universidad de León

Ciencia y Tecnología de los Alimentos

- Febrerode2003 - Marzode 2006

Aportaciones a la caracterización de la morcilla de León y evolución de diversos parámetros físicos, químicos y microbiológicos durante su conservación a refrigeración.

Especialización Universidad De Pamplona - Udp

Protección de Alimentos

- Marzode2000 - Diciembrede 2002

Determinación de la calidad sanitaria del agua potable almacenada en tanques aereos y subterráneos de las viviendas del casco urbano de Pamplona (N. de S/der) y diseño de un programa de limpieza y desinfección de los mismos.

Pregrado/Universitario Universidad De Pamplona - Udp

Microbiología

- Febrerode1992 - Diciembrede 1996

Mejoramiento de la Calidad de la Leche en Pequeños y Medianos Productores Doble Propósito en el Departamento del Meta

Perfeccionamiento Universidad Francisco De Paula Santander - Ufps

ISO 9000 Aseguramiento de La Calidad Basado En Nor

- Enerode1999 - de 1999

Implementación de la Norma ISO 9001 en un Laboratorio de Análisis Microbiológico

Perfeccionamiento Universidad de León

Estudios Avanzados En Tecnología de Alimentos

- Juniode2003 - Septiembrede 2004

Estudio de los Compuestos Volátiles de la Morcilla de León

Perfeccionamiento Universidad De Pamplona - Udp

- Genética y Biología Molecular

Enerode2002 - de 2002

Secundario Colegio Nacional Provincial San José de Pamplona

-

Enerode1986 - Noviembrede 1991

Primaria Escuela Anexa a La Normal de Varones Enita

-

Enerode1981 - de 1985

Formación Complementaria

- **Cursos de corta duración** Universidad De Pamplona - Udp

Las Buenas Prácticas de Manufacturas en la Industr
Enero de 2001 - de 2001

Cursos de corta duración Universidad De Pamplona - Udp

- Aseguramiento de la calidad de alimentos a través d
Enero de 1994 - de 1994

Cursos de corta duración Universidad De Pamplona - Udp

- Garantía de calidad de laboratorios de Microbiolog
Enero de 1995 - de 1995

Cursos de corta duración Universidad De Pamplona - Udp

- Fermentaciones aplicadas a la Industria de Aliment
Enero de 1995 - de 1995

Cursos de corta duración Corporación Colombiana De Investigación Agropecuaria -
Corpoica

- Agrociencia y Tecnología Siglo XXI Orinoquía Colom
Enero de 1996 - de 1996

Cursos de corta duración Universidad De Pamplona - Udp

- Microbiología Ambiental
Enero de 1998 - de 1998

Cursos de corta duración Universidad De Pamplona - Udp

- Control de Calidad de Medicamentos
Enero de 1999 - de 1999

Cursos de corta duración Universidad De Pamplona - Udp

- Sanidad Agropecuaria y Manejo del Riesgo Químico T
Enero de 2000 - de 2000

Cursos de corta duración Universidad De Cartagena - Unicartagena

- Sistema Nacional de Certificación Sector Alimentos
Enero de 1995 - de 1995

Cursos de corta duración Asociación de Científicos y Tecnólogos de Castilla y León

- Jornada sobre Control de Calidad en la Elaboración
Enero de 2003 - de 2003

Cursos de corta duración Universidad Francisco De Paula Santander - Ufps

- Fundamentos de la destrucción térmica de microorga
Enero de 1998 - de 1998

Extensión Universidad De Pamplona - Udp

- III Congreso Internacional de Microbiología La Bio
Enero de 2008 - de 2008

Extensión Pontificia Universidad Javeriana

- III Congreso Internacional de Microbiología Indust
Enero de 2002 - de 2002

Extensión Universidad Francisco De Paula Santander - Ufps

- Auditor Interno de Calidad ISO 9000
Enero de 1999 - de 1999

- **Extensión** Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries

XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos
Enero de 2004 - de 2004

Extensión Universidade Estadual De Campinas

- 6 Simposio Latino Americano de Ciência de Alimento
Enero de 2005 - de 2005

Extensión Universidad De Pamplona - Udp

- I Congreso Internacional de Investigaciones en Cie
Enero de 2007 - de 2007

Experiencia profesional

Facultad de Ingenierías y Arquitectura

Dedicación: 0 horas Junio de 2007 Mayo de 2008

- Actividades de docencia
 - Extensión extracurricular - *Nombre del curso:* Docente Curs Microbiología Avanzada de Alimentos, Mayo 2008 Mayo 2008
 - Extensión extracurricular - *Nombre del curso:* Docente Curso en Microbiología Avanzada de Alimentos, Junio 2007 Junio 2007

Facultad de Ciencias Básicas

Dedicación: 40 horas Semanales Febrero de 2006 Diciembre de Actual

Actividades de administración

- Jefe de departamento - *Cargo:* Director de Departamento Julio de 2011 Diciembre de 2012
- Miembro de asociación científica - *Cargo:* Presidente CIFA Enero de 2010 Diciembre de 2010
- Dirección y Administración - *Cargo:* Director de Departamento Febrero de 2007 Junio de 2008

Actividades de docencia

- Capacitación/Entrenamientos dictados - *Nombre del curso:* Diplomado en Higiene de los Alimentos y HACCP, Septiembre 2007 Noviembre 2007
- - Capacitación/Entrenamientos dictados - *Nombre del curso:* Diplomado en Higiene de los Alimentos y HACCP - Sede Principal Pamplona, Mayo 2007 Julio 2007
- Capacitación/Entrenamientos dictados - *Nombre del curso:* Diplomado en Higiene de los Alimentos y HACCP - Sede Villa del Rosario, Septiembre 2006 Noviembre 2006

Actividades de investigación

- Investigación y Desarrollo - *Título:* Correlación de diversos parámetros fisicoquímicos y microbiológicos en la determinación de la vida útil en dulces de leche. Agosto 2010 Diciembre 2012
- Investigación y Desarrollo - *Título:* Modelamiento y comparación del efecto múltiple de la temperatura, actividad de agua y pH sobre el crecimiento y conidiación de *Aspergillus niger* en dos medios sólidos sintéticos modificados Enero 2009 Diciembre 2010
- Investigación y Desarrollo - *Título:* Evaluación de la calidad higiénico-sanitaria del salchichón comercializado en la ciudad de Pamplona y evolución de la vida útil durante

su almacenamiento a temperatura ambiente Agosto 2009 Agosto 2010

- Investigación y Desarrollo - *Titulo:* Efecto de la concentración de ácido láctico, cítrico y ascórbico sobre la cinética de crecimiento de Escherichia coli a 37°C Agosto 2007 Diciembre 2012
- Investigación y Desarrollo - *Titulo:* Efecto de la temperatura, pH, actividad del agua y concentración de sal sobre el crecimiento de E. coli y S. aureus en una matriz líquida experimental. Agosto 2006
- Investigación y Desarrollo - *Titulo:* Determinación de la composición química del aceite esencial de Plutarchia coronaria y evaluación de su actividad antibacteriana frente a algunos microorganismos de importancia alimentaria Agosto 2006
- Investigación y Desarrollo - *Titulo:* Determinación experimental de las constantes de resistencia térmica (D y Z) de S. aureus en un sistema de calentamiento abierto Agosto 2006 2008
- Investigación y Desarrollo - *Titulo:* Determinación experimental de las constantes de resistencia térmica (D y Z) de E. coli en un sistema de calentamiento abierto Agosto 2006 2008
- Investigación y Desarrollo - *Titulo:* Agosto 2006
- Investigación y Desarrollo - *Titulo:* Febrero 2006 Junio 2006
- Investigación y Desarrollo - *Titulo:* Evaluación de las condiciones microbiológicas, fisicoquímicas y sensoriales a temperatura ambiente del yogurt elaborado en el municipio de durania, norte santander Febrero 2006 Junio 2006

Universidad de León

Dedicación: 40 horas Enero de 2003 Enero de 2006

- Actividades de administración
 - Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Investigación - Docencia Enero de 2003 Enero de 2006

Facultad de Veterinaria

Dedicación: 0 horas Enero de 2003 Enero de 2007

Actividades de docencia

- Capacitación/Entrenamientos dictados - *Nombre del curso:* Elaboración de productos cárnicos crudos innovadores, Marzo 2003 Diciembre 2003
- Capacitación/Entrenamientos dictados - *Nombre del curso:* Nueva presentación de la Morcilla de León, Marzo 2003 Diciembre 2003
- Actividades de investigación
 - Investigación y Desarrollo - *Titulo:* Estudio de los compuestos volátiles responsables del flavor de la Morcilla de León Enero 2004 Enero 2005
 - Investigación y Desarrollo - *Titulo:* Aportaciones a la caracterización de la morcilla de León y evolución de determinados parámetros físicos, químicos y microbiológicos durante su conservación a refrigeración Enero 2003 Enero 2007
 - Investigación y Desarrollo - *Titulo:* Enero 2003 Enero 2006
 - Investigación y Desarrollo - *Titulo:* Aportaciones a la caracterización del chorizo elaborado en la provincia de Zamora Enero 2003 Enero 2005

Fundación Cultural y de Estudios Sociales

- *Dedicación:* 5 horas Agosto de 2003 Julio de 2004

Actividades de administración

- Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Docencia Agosto de 2003 Julio de 2004

Actividades de docencia

- Postgrado - *Nombre del curso:* Tecnologías apropiadas: producción agrícola, pecuaria y forestal, Agosto 2003 Julio 2004

Facultad de Ciencias Naturales y Tecnológicas

Dedicación: 0 horas Febrero de 1998 Junio de 2008

Actividades de docencia

- Capacitación/Entrenamientos dictados - *Nombre del curso:* Curso de Epidemiología y Salud Pública, Mayo 2008 Junio 2008

Actividades de investigación

- Investigación y Desarrollo - *Titulo:* Febrero 2002 Diciembre 2002

- - Investigación y Desarrollo - *Titulo:* Determinación de la Calidad Físicoquímica y Microbiológica del Agua Potable Almacenada al Interior de las Viviendas del Casco Urbano del Municipio de Pamplona - N. de S/der - y Diseño e Implementación de un Programa de Limpieza y Desinfección de Tanques d Febrero 2000 Diciembre 2002

- Investigación y Desarrollo - *Titulo:* Caracterización Bioquímica y Métodos de Conservación del Cepario Bacteriano del Departamento de Microbiología (Universidad de Pamplona) Empleando el Sistema de Identificación BBL Cristal Marzo 1998 Febrero 1999

- Investigación y Desarrollo - *Titulo:* Febrero 1998 Enero 1999

Universidad De Pamplona - Udp

Dedicación: 40 horas Marzo de 1998 Junio de 2008

Actividades de administración

- Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Docencia - Investigación Febrero de 2006 Junio de 2006

- Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Docente tiempo completo - investigación Agosto de 2006 de

- Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Docencia - Investigación Febrero de 2002 Diciembre de 2002

- Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Docencia Julio de 2001 Diciembre de 2001

- - Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Docencia Febrero de 2001 Junio de 2001

- Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Docencia Febrero de 2000 Junio de 2000

- Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Docencia Julio de 2000 Diciembre de 2000

- Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Docencia Marzo de 1999 Junio de 1999

- Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Docencia Julio de 1999 Diciembre de 1999

- Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Docencia - Investigación Marzo de 1998 Febrero de 1999

Actividades de docencia

- Postgrado - *Nombre del curso:* Microbiología Avanzada de Alimentos, Mayo 2008 Mayo 2008

- Especialización - *Nombre del curso:* Curso Epidemiología y Salud Pública, Mayo 2008 Junio 2008

- Pregrado - *Nombre del curso*: Termobacteriología, Agosto 2007
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología de Alimentos, Enero 2007 Julio 2007
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología Predictiva, Enero 2007 Julio 2007
- Postgrado - *Nombre del curso*: Microbiología Avanzada de Alimentos, Junio 2007 Junio 2007
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología Predictiva, Agosto 2007
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología Predictiva, Agosto 2006 Diciembre 2006
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología de Carnes, pescados y derivados, Febrero 2006 Junio 2006
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología Predictiva, Febrero 2006 Junio 2006
- Pregrado - *Nombre del curso*: Aseguramiento de la Calidad, Agosto 2006 Diciembre 2006
- Pregrado - *Nombre del curso*: Aseguramiento de la Calidad, Febrero 2006 Junio 2006
- Pregrado - *Nombre del curso*: Toxicología de Alimentos, Febrero 2002 Julio 2002
- Pregrado - *Nombre del curso*: Termobacteriología, Febrero 2002 Julio 2002
- Pregrado - *Nombre del curso*: Termobacteriología (Electiva I), Agosto 2002 Diciembre 2002
- Pregrado - *Nombre del curso*: Fundamentos de Microbiología, Agosto 2002 Diciembre 2002
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología de Alimentos, Agosto 2002 Diciembre 2002
- Pregrado - *Nombre del curso*: Toxicología de Alimentos, Agosto 2002 Diciembre 2002
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología de Alimentos, Febrero 2002 Julio 2002
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología de Alimentos, Febrero 2001 Junio 2001
- Pregrado - *Nombre del curso*: Toxicología de Alimentos, Julio 2001 Diciembre 2001
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología de Alimentos, Julio 2001 Diciembre 2001
- Pregrado - *Nombre del curso*: Inmunología, Febrero 2001 Junio 2001
- Pregrado - *Nombre del curso*: Electiva I (Termobacteriología), Julio 2001 Diciembre 2001
- Pregrado - *Nombre del curso*: Toxicología de Alimentos, Febrero 2001 Junio 2001
- Pregrado - *Nombre del curso*: Inmunología, Julio 2001 Diciembre 2001
- Pregrado - *Nombre del curso*: Toxicología de Alimentos, Julio 2000 Diciembre 2000
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología General, Febrero 2000 Junio 2000
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología de Alimentos, Julio 2000 Diciembre 2000
- Pregrado - *Nombre del curso*: Toxicología de Alimentos, Febrero 2000 Junio 2000
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología General, Marzo 1999 Junio 1999
- Pregrado - *Nombre del curso*: Control de Calidad, Marzo 1999 Junio 1999

- Pregrado - *Nombre del curso*: Electiva II (Agromicrobiología), Julio 1999 Diciembre 1999
- Pregrado - *Nombre del curso*: Toxicología de Alimentos, Julio 1999 Diciembre 1999
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología General, Julio 1999 Diciembre 1999
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología de Alimentos, Marzo 1999 Junio 1999
- Pregrado - *Nombre del curso*: Biología y Medio Ambiente, Marzo 1999 Junio 1999
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología de Alimentos, Marzo 1998 Agosto 1998
- Pregrado - *Nombre del curso*: Biotecnología I, Septiembre 1998 Febrero 1999
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología de Alimentos, Septiembre 1998 Febrero 1999
- Pregrado - *Nombre del curso*: Biotecnología I, Marzo 1998 Agosto 1998
- Pregrado - *Nombre del curso*: Microbiología General, Septiembre 1998 Febrero 1999
- Pregrado - *Nombre del curso*: Control de Calidad, Marzo 1998 Agosto 1998
- Pregrado - *Nombre del curso*: Biotecnología II, Marzo 1998 Agosto 1998
- Pregrado - *Nombre del curso*: Toxicología de Alimentos, Septiembre 1998 Febrero 1999
- Pregrado - *Nombre del curso*: Toxicología de Alimentos, Marzo 1998 Agosto 1998
- Pregrado - *Nombre del curso*: Control de Calidad, Septiembre 1998 Febrero 1999

Grupo Regional Pecuario

Dedicación: 0 horas Julio de 1996 Noviembre de 1997

Actividades de investigación

- Pasantías - *Título*: Julio 1996 Noviembre 1996
- - Investigación y Desarrollo - *Título*: Determinación de la Curva de Crecimiento Microbiano y Niveles de Ácido Benzoico Presente en Leches Crudas en el Departamento del Meta Julio 1996 Noviembre 1997
- Investigación y Desarrollo - *Título*: Mejoramiento de la Calidad de la Leche en Pequeños y Medianos Productores Doble Propósito en el Departamento del Meta Julio 1996 Noviembre 1997

Corporación Colombiana De Investigación Agropecuaria - Corpoica

Dedicación: 40 horas Junio de 1996 Noviembre de 1996

- Actividades de administración
 - Miembro de consejo de centro - *Cargo*: Col. en actividades de campo y laboratorio Junio de 1996 Noviembre de 1996

Áreas de actuación

- Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas
- Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología

Idiomas

Habla

Escribe

Lee

Entiende

• Inglés	Bueno	Bueno	Bueno	Bueno
• Francés	Aceptable	Aceptable	Aceptable	Aceptable
• Italiano	Deficiente	Aceptable	Aceptable	Aceptable
• Portugués	Aceptable	Aceptable	Bueno	Aceptable

Lineas de investigación

- Aseguramiento de la Calidad, *Activa:Si*
- Caracterización Bioquímica y métodos de conservación de cepas bacterianas, *Activa:No*
- Calidad del agua e inocuidad de alimentos, *Activa:No*
- Microbiología Predictiva, *Activa:Si*
- Ciencia y Tecnología de Alimentos, *Activa:Si*
- Termobacteriología, *Activa:Si*
- Tecnología de Productos Cárnicos, *Activa:No*
- Modelamiento Matemático en Ciencias Biológicas, *Activa:Si*

Reconocimientos

- Colaborador Honorífico del Departamento de Higiene de los Alimentos, Universidad de León - España - de 2005
- Colaborador Honorífico del Departamento de Higiene de los Alimentos, Universidad de León - España - de 2004
- Tesis Doctoral Cum Laude, Universidad De León - de 2006
- Recomendación para meritoria, Universidad De Pamplona - Udp - Mayo de 2014

Cursos de corta duración

• Producción técnica - Cursos de corta duración dictados - Perfeccionamiento

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Módulo: Estrategias de Control y PCC, y Manejo de los Datos de Control, *Finalidad: 9* . En: Colombia ,2006, ,Universidad De Pamplona - Udp. participación: Docente , 1 semanas

Palabras:

Calidad, Manejo de Datos de Control, Puntos de Control Críticos, Estrategias de Control,

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, Actividades de asesoramiento y consultoría a las empresas - Otras actividades de asesoramiento y consultoría a las empresas,

• Producción técnica - Cursos de corta duración dictados - Especialización

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Epidemiología y Salud Pública, *Finalidad: .* En: Colombia ,2008, ,Universidad De Pamplona - Udp. participación: Docente , 1 semanas

Palabras:

Epidemiología, Salud Pública, VETA,

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas, Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología,

Sectores:

Actividades de asesoramiento y consultoría a las empresas - Otras actividades de asesoramiento y consultoría a las empresas, Educación, Salud humana,

• **Producción técnica - Cursos de corta duración dictados - Perfeccionamiento**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Módulo de Mantenimiento, Calibración y otros Pre-requisitos del HACCP, *Finalidad:* 7 . En: Colombia ,2006, ,Universidad De Pamplona - Udp. participación: Docente , 1 semanas

Palabras:

HACCP, Mantenimiento, Calibración,

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, Actividades de asesoramiento y consultoría a las empresas - Otras actividades de asesoramiento y consultoría a las empresas,

• **Producción técnica - Cursos de corta duración dictados - Perfeccionamiento**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Microbiología Predictiva, *Finalidad:* Capacitación docente . En: Colombia ,2010, ,Universidad De Pamplona - Udp. participación: Docente , 2 semanas

Areas:

Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología,

Sectores:

Productos y procesos biotecnológicos - Productos y procesos biotecnológicos vinculados a la salud humana o de los animales,

• **Producción técnica - Cursos de corta duración dictados - Perfeccionamiento**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Curso práctico de elaboración de algunos productos alimentarios innovadores, *Finalidad:* Capacitación en desarrollo de nuevos productos carnicos . En: España ,2003, ,Universidad de León - España. participación: Docente , 2 semanas

• **Producción técnica - Cursos de corta duración dictados - Perfeccionamiento**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Curso práctico de elaboración de algunos productos alimentarios innovadores, *Finalidad:* Capacitación en desarrollo de nuevos productos carnicos . En: España ,2003, ,Universidad de León - España. participación: Docente , 2 semanas

Trabajos dirigidos/tutorías

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de grado de maestría o especialidad médica**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, RODOLFO ANDRES CABEZA

HERRERA, Determinación de la composición química de extractos de *Plutarchia coronaria* y evaluación de su actividad antimicrobiana sobre algunos microorganismos de interés alimentario Universidad De Pamplona - Udp Estado: Tesis concluida Maestría En Ciencia y Tecnología de Los Alimentos ,2011, . *Persona orientada:* Rodolfo Andrés Cabeza Herrera , *Dirigió como:* Tutor principal, 0 meses

Areas:

Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología, Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

Sectores:

Productos y procesos biotecnológicos - Productos y procesos biotecnológicos vinculados a la salud humana o de los animales, Salud humana - Desarrollo de productos tecnológicos para la salud humana, Agricultura, pecuaria, silvicultura, explotación forestal - Producción vegetal,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de conclusión de curso de pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, CABEZA HERRERA RODOLFO ANDRES, ADRIANA MILENA PEDROZA SANDOVAL, Efecto de la concentración de ácido láctico, cítrico y ascórbico sobre la cinética de crecimiento de *Escherichia coli* a 37°C. Universidad De Pamplona - Udp Estado: Tesis concluida Microbiología ,2007, . *Persona orientada:* Adriana Milena Pedroza Sandoval , *Dirigió como:* Tutor principal, 0 meses

Areas:

Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología, Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

Sectores:

Salud humana - Nutrición y alimentación, Salud humana - Desarrollo de productos tecnológicos para la salud humana,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de conclusión de curso de pregrado**

CABEZA HERRERA RODOLFO ANDRES, ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Efecto del pH, Aw y temperatura sobre el crecimiento y conidiación de *Aspergillus niger* ATCC 16404 y *Aspergillus niger* HAN 001 en medio MEA modificado Universidad De Pamplona - Udp Estado: Tesis concluida Microbiología ,2009, . *Persona orientada:* Deyci Yohana Cañón Rincón , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología, Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Micología,

Sectores:

Productos y procesos biotecnológicos - Productos y procesos biotecnológicos vinculados a la agricultura, Salud humana - Nutrición y alimentación,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de grado de maestría o especialidad médica**

DANNY ARMANDO PISCIOTTI ORTEGA, ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Evaluación in vitro del efecto antibacteriano de los ácidos propiónico y butírico sobre la viabilidad de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella enteritidis*, y modulación de la respuesta en presencia de Cloruro de Sodio y Sacarosa Universidad De

Pamplona - Udp Estado: Tesis concluida Maestría En Ciencia y Tecnología de Los Alimentos ,2011, . *Persona orientada:* Danny Armando Pisciotti Ortega , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas, Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de conclusión de curso de pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Diseño e implementación del programa de limpieza y desinfección en el área de microbiología del laboratorio ambiental de Corpogujira ; Lamcor Riohacha, La Guajira Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2010, . *Persona orientada:* Karelys Celina Ospino Gutiérrez , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de conclusión de curso de pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Modelamiento del efecto múltiple de la Temperatura, actividad de agua (%NaCl) y pH sobre el crecimiento micelial y germinación conidial de *Aspergillus niger* cepas ATCC 16404 y HAN001 en medio papa dextrosa modificado Universidad De Pamplona - Udp Estado: Tesis concluida Microbiología ,2010, . *Persona orientada:* Adriana Carolina Daza Suarez , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología, Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Micología,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de grado de maestría o especialidad médica**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Estudio del efecto de la temperatura de refrigeración sobre el crecimiento de *Brochothrix thermosphacta* y bacterias ácido lácticas en chorizo fresco cocido empacado al vacío Universidad De Pamplona - Udp Estado: Tesis en curso MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS ,2015, . *Persona orientada:* Elenith Laguado Corredor , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de conclusión de curso de pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Diagnóstico del programa control integrado de plagas en la planta de beneficio Avícola El Madroño S.A., Lebrija - Santander. Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2011, . *Persona orientada:* Carmen Patricia Hernández Acuña , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de conclusión de curso de pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Evaluación de la eficacia del sanitizante WEIQUAT empleado en sala de procesamiento de Camarón crudo en ZEUS INVESTMENTS INC., Cartagena Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2010, . *Persona orientada:* Liceth Patricia Salas Pacheco , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de conclusión de curso de pregrado**

ANGELA CAJIAO PEDRAZA, ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Evaluación de la cinética de crecimiento de diez cepas bacterianas en función de dos temperaturas en caldo de enriquecimiento Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2010, . *Persona orientada:* Nilsy Juliette Cerpa Vásquez , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de conclusión de curso de pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Comparación de la metodología para la detección de *Campylobacter* spp en muestras ambientales, alimentos, frotis de canal y aguas, empleando el equipo automatizado VIDAS vs metodología tradicional en Tecnimicro Laboratorio de Análisis S.A.S. Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2014, . *Persona orientada:* Ronald Adrian Diaz Vera , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

Areas:

Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología,

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de conclusión de curso de pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Evaluación de la calidad microbiológica de los alimentos más relevantes en salud pública del Departamento de Arauca en el primer semestre de 2014 Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2014, . *Persona orientada:* Ángela Constanza Durán Peña , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de conclusión de curso de pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Evaluación microbiológica del agua destinada para consumo humano en ToLú, Coveñas y San Onofre, municipios de alto riesgo invernal en el Departamento de Sucre Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2010, . *Persona orientada:* Rina Margarita Benítez Ríos , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de conclusión de curso de pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Comparación de la metodología para la detección de *E. coli* O157:H7 empleando el método VIDAS ECPT vs metodología tradicional en diferentes matrices de alimentos. Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2014, . *Persona orientada:* Jisseth Dajanna Ramirez , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de conclusión de curso de pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Identificación de la ruta de acceso de *Listeria monocytogenes* a la Planta de Embutidos Cárnicos Carnes Casablanca Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2011, . *Persona orientada:* Dayana Paola Zárate Ureche , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de conclusión de curso de pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Verificación de la técnica del recuento de Enterococos utilizada en el laboratorio microbiológico de ATUNEC S.A. Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2009, . *Persona orientada:* Kristel Andrea Bueno Pimienta , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de conclusión de curso de pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Determinación de los límites microbiológicos para Aerobios Mesófilos y Coliformes en una planta de beneficio de aves luego de limpieza y desinfección Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2012, . *Persona orientada:* Yenni Katherine Pacheco Gómez , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de conclusión de curso de pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Determinación de la concentración mínima inhibitoria de cuatro desinfectantes para controlar la contaminación ambiental del cepario de la Universidad de Pamplona Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2013, . *Persona orientada:* Johana Licett Pinto Sánchez , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajo de conclusión de curso de pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Comparación del método de número más probable (NMP) en Simplate para Coliformes Totales y E. coli en muestras de alimentos analizados en el laboratorio del grupo Exito S.A. Universidad de Pamplona Estado: Tesis concluida Microbiología ,2013, . *Persona orientada:* Reginaldo del Cristo de la Ossa León , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

Jurado en comites de evaluación

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, RAFAEL EMILIO GONZALEZ CUELLO, *Título:* EVALUACIÓN DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA Y FÍSICOQUÍMICA DEL AGUA POTABLE PROVENIENTE DE LAS PLANTAS DE TRATAMIENTO Y PUNTOS DE LA RED DE DISTRIBUCIÓN DE EMPOPAMPLONA S.A. E.S.P. *en:* Universidad De Pamplona - Udp *programa académico* Microbiología *Nombre del orientado:* JOSE GONZALO RIVERA PABÓN

Palabras:

Agua Potable, Calidad del Agua, Calidad Microbiológica del Agua, Caracterización físico-química, Microbiología de Aguas,

Areas:

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

Sectores:

Captación, tratamiento y distribución de agua, limpieza urbana, aguas residuales y actividades conexas, Salud humana - Cuidado a la salud de las poblaciones humanas, Desarrollo Urbano,

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado -**

Pregrado

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, LUZ ALBA VIRACACHA QUINTERO, *Titulo:* ELABORACIÓN DE PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE CALIDAD A MATERIAL DE EMPAQUE UTILIZADO EN PROCESO DE MEZCLA Y REEMPAQUE EN DELTAGEN LTDA. *en:* Universidad De Pamplona - Udp *programa académico* Microbiología *Nombre del orientado:* JAIRO ALFONSO PERALES LLERENA

Palabras:

Control de Calidad, Materiales de Empaques, Procedimientos Operativos Estandarizados,

Areas:

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

Sectores:

Otros sectores - Calidad y Productividad, Salud humana - Nutrición y alimentación,

- **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, RODOLFO ANDRES CABEZA HERRERA, *Titulo:* EVALUACIÓN DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA A TRAVÉS DE LISTAS DE CHEQUEO EN EL PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DEL ATUN. ATUNEC - BARRANQUILLA. *en:* Universidad De Pamplona - Udp *programa académico* Microbiología *Nombre del orientado:* LÁCIDES ALBERTO CAMPO TORO

Palabras:

BPM, PROCESAMIENTO DE ATUN, LISTAS DE CHEQUEO,

Areas:

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

Sectores:

Pesca acuicultura y maricultura, Salud humana - Nutrición y alimentación, Otros sectores - Calidad y Productividad,

- **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, *Titulo:* COMPARACIÓN ENTRE EL MÉTODO DE BIOLUMINISCENCIA Y TÉCNICAS CONVENCIONALES DE RECuento EN PLACA PARA EL MONITOREO DE PROCESOS DE LIMPIEZA EN CASA LUKER S.A. Y CARACTERIZACIÓN DE MOHOS CONTAMINANTES EN EL AREA DE COCOA - BOGOTÁ *en:* Universidad De Pamplona - Udp *programa académico* Microbiología *Nombre del orientado:* ALBERTO SERRANO CRESPO

Palabras:

BIOLUMINISCENCIA, LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, CARACTERIZACIÓN DE MOHOS, RECuento EN PLACA,

Areas:

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

- **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, ORTIZ LEMUZ JOSE FELIX,
Titulo: VALIDACION DE UN METODO ANALITICO PARA LA CUANTIFICACION DE LA DEMANDA BIOQUIMICA DE OXIGENO EN UNA MATRIZ AMBIENTAL.
en: Universidad De Pamplona - Udp *programa académico* Microbiología *Nombre del orientado:* YERIS MERCEDES RINALDY MOJICA

Palabras:

DBO, CUANTIFICACIÓN DE DBO,

Areas:

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

Sectores:

Captación, tratamiento y distribución de agua, limpieza urbana, aguas residuales y actividades conexas, Salud humana - Cuidado a la salud de las poblaciones humanas, Salud humana - Nutrición y alimentación,

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, OSCAR AUGUSTO FIALLO SOTO, OLGA LILIANA ROJAS CONTRERAS, *Titulo:* DISEÑO DEL SISTEMA HACCP BASADO EN EL DECRETO 60 DE 2002, EN LA PLANTA DE SACRIFICIO DE POLLOS (SANTA HELENA) DE LA EMPRESA EMPOLLACOL DE BOGOTA *en:* Universidad De Pamplona - Udp *programa académico* Ingeniería de Alimentos *Nombre del orientado:* HENRY CORZO SIERRA

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Maestría**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, *Titulo:* Obtención de un NANOFET (Transistor con efecto de campo) basado en nanotubos de carbono para la detección de Escherichia coli 471 *en:* Universidad De Pamplona - Udp *programa académico* Maestría En Biología Molecular y Biotecnología *Nombre del orientado:* RAQUEL AMANDA VILLAMIZAR GALLARDO

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, *Titulo:* Diseño del programa de Limpieza y Desinfección para el Centro de Acopio Lechero La Esmeralda en el Municipio de Arauquita, Arauca. *en:* Universidad De Pamplona - Udp *programa académico* Ingeniería de Alimentos *Nombre del orientado:* Natanael Bohorquez Alvarez

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Maestría**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, *Titulo:* Caracterización fisicoquímica e identificación de levaduras de importancia vínica de la uva isabella (Vitis labrusca L.) cultivada en Villa del Rosario, Norte de Santander *en:* Universidad De Pamplona - Udp *programa académico* Maestría En Ciencia y Tecnología de Los Alimentos *Nombre del orientado:* José del Carmen Hernández Cardona

• **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado -**

Pregrado

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, *Título:* Calidad microbiológica y fisicoquímica del agua potable intradomiciliaria en el Municipio de Sincelejo
en: Universidad De Pamplona - Udp *programa académico* Microbiología *Nombre del orientado:* JULIETH PAOLA ROMERO GARCIA

- **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, *Título:* Diseño del Programa de Limpieza y Desinfección para el Centro de Acopio Lechero La Esmeralda en el Municipio de Arauquita, Arauca *en:* Universidad De Pamplona - Udp *programa académico* Ingeniería de Alimentos *Nombre del orientado:* NATANAEL BOHORQUEZ ALVAREZ

- **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, *Título:* Validación de la técnica de impactación del equipo AIR IDEAL 3P para el análisis microbiológico de ambientes
en: Universidad De Pamplona - Udp *programa académico* Microbiología *Nombre del orientado:* YENNYFER TATIANA RICO

- **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Maestría**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, *Título:* EVALUACIÓN DE UN YOGURT CON CARACTERÍSTICAS SIMBIOTICAS Y SU EFECTO SOBRE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO *en:* Universidad De Pamplona - Udp *programa académico* MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS *Nombre del orientado:* JULIAN ALBERTO GUALDRÓN GUERRERO

- **Datos complementarios - Jurado/Comisiones evaluadoras de trabajo de grado - Pregrado**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, *Título:* Diseño de un programa de saneamiento básico para la Panificadora San Agustín en el Municipio de Pamplona, Norte de Santander *en:* Universidad De Pamplona - Udp *programa académico* Ingeniería de Alimentos *Nombre del orientado:* GREYS MENDOZA MOLINA

Participación en comites de evaluación

- **Datos complementarios - Participación en comités de evaluación - Evaluación de cursos**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Evaluador de producción bibliografica intelectual
en: Universidad de Caldas - Unicaldas

Areas:

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

Sectores:

Agricultura, pecuaria, silvicultura, explotación forestal, Salud humana - Nutrición y alimentación, Educación,

• **Datos complementarios - Participación en comités de evaluación - Acreditación de programas**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, ORLANDO EMILIO ACEVEDO
SARMIENTO, Solicitud Registro Calificado Maestría en Microbiología y Bioanálisis
en: Ministerio De Educación Nacional - Mineducación

Palabras:

Universidad de Antioquia, Maestría en Microbiología y Bioanálisis, Microbiología,
Bioanálisis,

Areas:

Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología, Ingeniería y
Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

Sectores:

Educación, Educación - Educación superior,

• **Datos complementarios - Participación en comités de evaluación - Acreditación de programas**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Solicitud Registro Calificado Maestría en
Gestión de la Calidad en Alimentos
en: Universidad De San Buenaventura - Cartagena

• **Datos complementarios - Participación en comités de evaluación - Acreditación de programas**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Solicitud Registro Calificado Técnica
Profesional en Conservación Alimentaria
en: Fundación Tecnológica Fitec

• **Datos complementarios - Participación en comités de evaluación - Acreditación de programas**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Solicitud Registro Calificado Maestría en
Ciencias Agroalimentarias
en: Universidad del Tolima

• **Datos complementarios - Participación en comités de evaluación - Acreditación de programas**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Solicitud Registro Calificado
Especialización Tecnológica en Sistemas de Gestión de Inocuidad, CEDEAGRO - Duitama
en: Servicio Nacional De Aprendizaje Sena Regional De Boyacá

• **Datos complementarios - Participación en comités de evaluación - Otra**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, Par Interno de Evaluación de proyectos de
investigación de la Universidad de Pamplona
en: Universidad De Pamplona - Udp

Areas:

Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología, Ingeniería y
Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas,

• **Datos complementarios - Participación en comités de evaluación - Concurso docente**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, JORGE ENRIQUE RUEDA PARADA,
LILIA SOCORRO CALDERON JAIMES, Concurso Público de Méritos para
Nombramiento de Docentes de Tiempo Completo
en: Universidad De Pamplona - Udp

Sectores:

Educación - Educación superior,

Par evaluador

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación
científica *Institución:* ,2013, Noviembre meses

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Programa Iberoamericano
de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo ,2008, Diciembre meses

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación
científica *Institución:* ,2008, Junio meses

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Universidad De Córdoba -
Unicor ,2008, Septiembre meses

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación
científica *Institución:* ,2012, Diciembre meses

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Servicio Nacional De
Aprendizaje Sena - Sede Bogotá ,2009, Junio meses

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación
científica *Institución:* ,2009, Agosto meses

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Universidad del
Tolima ,2010, Febrero meses

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Departamento Administrativo de
Ciencia, Tecnología e Innovación, Colciencias ,2010, Marzo meses

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación
científica *Institución:* ,2010, Marzo meses

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Universidad Del
Atlántico ,2010, Mayo meses

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Universidad Antonio Nariño -
Sede Bogotá - U.A.N. ,2010, Junio meses

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación
científica *Institución:* ,2012, Enero meses

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación
científica *Institución:* ,2014, Septiembre meses

Eventos científicos

1 Nombre del evento XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos (SEM 2004) *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Nacional *Realizado el:* 2004-09-19, 2004-09-22 *en* Girona - Cataluña - España

Productos asociados

- *Nombre del producto:* Estudio de poblaciones microbianas en la morcilla de León
Tipo de producto: Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:* Estudio de poblaciones microbianas en la Morcilla de León.
Tipo de producto: Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Resumen

Instituciones asociadas

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

Participantes

- *Nombre:* ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA *Rol en el evento:* Asistente , Ponente
- *Nombre:* JAVIER MATEO OYAGUE *Rol en el evento:* Ponente
- *Nombre:* JM ZUMALACARREGUI RODRIGUEZ *Rol en el evento:* Ponente

2 Nombre del evento I Congreso Internacional Microbiología y Tecnologías Aplicadas Prospectiva Siglo XXI *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:* 2002-10-09, 2002-10-11 *en* Pamplona - Norte de Santander - Colombia

Productos asociados

- *Nombre del producto:* La importancia de la calidad sanitaria del agua potable almacenada en nuestros hogares: presentación de un caso real *Tipo de producto:* Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:* Universidad De Pamplona - Udp *Tipo de producto:* Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA *Rol en el*

*evento:*Organizador , Ponente

3 Nombre del eventoIII Congreso Internacional de Microbiología: La Biotecnología como eje de innovación científica y tecnológica *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2008-09-24, 2008-09-26 *en Pamplona - Centro Cultural Almeyda - Pamplona*

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Modelamiento del efecto de la concentración de Ácidos Orgánicos (Láctico y Cítrico) de origen biológico sobre la fase de latencia e inicio de la exponencial del crecimiento de Escherichia coli ATCC 25922 en medio líquido *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo
- *Nombre del producto:*Modelamiento del efecto de la concentración de ácidos orgánicos (láctico y cítrico) de origen biológico sobre la fase de latencia e inicio de la exponencial del crecimiento de E. coli ATCC25922 en medio líquido *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*Universidad De Pamplona - Udp *Tipo de producto:*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:*ADRIANA MILENA PEDROZA SANDOVAL *Rol en el evento:*Asistente
- *Nombre:*ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA *Rol en el evento:*Asistente , Compilador de memorias , Organizador

4 Nombre del eventoSimposio Regional : Innovación y Tendencias en Microbiología Sector Clínico e Industrial *Tipo de evento:* Simposio *Ámbito:* Nacional *Realizado el:*2010-05-14, 2010-05-15 *en Barranquilla - Auditorio Benjamín Herrera, Universidad Libre Seccional Barranquilla*

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Microbiología Predictiva: uso de herramientas informaticas para cuantificar las respuestas microbianas *Tipo de producto:*Producción técnica - Presentación de trabajo - Conferencia

Instituciones asociadas

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

Participantes

- *Nombre:*ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA *Rol en el evento:*Ponente magistral

5 Nombre del evento50th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST 2004) *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2004-08-08, 2004-08-13 *en Helsinki - Viikki Info Centre, Helsinki University, Helsinki, Finland*

Productos asociados

- *Nombre del producto:*pH, water activity, and proximate composition of Morcilla de León, a traditional European blood sausage *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo
- *Nombre del producto:*pH, water activity, and proximate composition of Morcilla de León, a traditional European blood sausage *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*Helsinki University *Tipo de producto:*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:*ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA *Rol en el evento:*Asistente , Ponente
- *Nombre:*JAVIER MATEO OYAGUE *Rol en el evento:*Asistente
- *Nombre:*JM ZUMALACARREGUI RODRIGUEZ *Rol en el evento:*Asistente

6 Nombre del eventoIII Congreso Internacional de Microbiología Industrial *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2002-05-08, 2002-05-10 *en Bogotá - Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá*

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Determinación de la calidad del agua potable almacenada en tanques aéreos del casco urbano de Pamplona (N. de S/der) y diseño de un programa de limpieza y desinfección *Tipo de producto:*Producción técnica -

Presentación de trabajo - Ponencia

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:* Pontificia Universidad Javeriana - Puj - Sede Bogotá
Tipo de producto: Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA *Rol en el evento:* Asistente , Ponente
- *Nombre:* ORTIZ LEMUZ JOSE FELIX *Rol en el evento:* Ponente
- *Nombre:* VERA LIZARAZO YANEDT AMPARO *Rol en el evento:* Ponente

7 Nombre del evento Simposio Regional de Microbiología: Microorganismos en el sector productivo *Tipo de evento:* Simposio *Ámbito:* Nacional *Realizado el:* 2006-09-15, 2006-09-16 *en* Barranquilla - Universidad Libre seccional Barranquilla, Colombia

Productos asociados

- *Nombre del producto:* El papel y la aplicación de los Enterococos: un rompecabezas en la alimentación y la salud humana *Tipo de producto:* Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo
- *Nombre del producto:* Cultivos Estárter: Seguridad, funcionalidad y propiedades tecnológicas. *Tipo de producto:* Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo
- *Nombre del producto:* Bacterias ácido-lácticas (BAL): aplicaciones como cultivos estárter para la industria láctea y cárnica. *Tipo de producto:* Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo

Instituciones asociadas

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

Participantes

- *Nombre:* ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA *Rol en el evento:* Ponente

8 Nombre del evento Traditional Food Processin and Technological Innovation in the Peripheral Regions (ICTPTec) *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:*

Internacional *Realizado el:2006-05-26, 2006-05-27 en Faro - Universidad de Algarve, Faro, Portugal*

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Meat product processing in ibero-america. *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo

Participantes

- *Nombre:*ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA *Rol en el evento:*Asistente

9 *Nombre del evento*6º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos (SLACA) *Tipo de evento:* Simposio *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2005-11-07, 2005-11-10 *en Campinas - Universidad de Campinas, Brasil.*

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Estudio de la evolución del color en la morcilla de León durante su conservación a 3°C *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:*Estudio de la evolución del color en la morcilla de León durante su conservación a 3°C *Tipo de producto:*Producción técnica - Presentación de trabajo - Simposio

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*Universidade Estadual de Campinas *Tipo de producto:*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:*ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA *Rol en el evento:*Asistente
- *Nombre:*JAVIER MATEO OYAGUE *Rol en el evento:*Asistente
- *Nombre:*LEMON SAINZ R *Rol en el evento:*Asistente , Ponente
- *Nombre:*ZUMALACARREGUI RODRIGUEZ JM *Rol en el evento:*Asistente

10 *Nombre del evento*III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* *Realizado el:*2005-01-01, *en Burgos -*

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Influencia de los componentes de la morcilla de León sobre la estabilidad de la grasa *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo

Participantes

- *Nombre:*ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA *Rol en el evento:*Asistente

Generación de contenido virtual

Nombre Microbiología Predictiva *Tipo*Producción técnica - Contenido Virtual - Página web, en 2012-08-15 *disponible en* <https://sites.google.com/site/enalcahe/microbiologia-predictiva> *Descripción:*La Microbiología Predictiva (MP) es una disciplina emergente de la Microbiología de alimentos, que surge como alternativa a la necesidad de acortar tiempos de respuestas, reducir costos económicos, reemplazar metodologías dispendiosas y disminuir la laboriosidad en los análisis de la Microbiología clásica. Esta página esta desarrollada como apoyo al curso electivo de Microbiología Predictiva que se imparte en la carrera de Microbiología de la Universidad de Pamplona, y para todas aquellas personas que quieran conocer mas sobre este interesante campo de la microbiología computacional.

Nombre Termobacteriología *Tipo*Producción técnica - Contenido Virtual - Página web, en 2013-08-15 *disponible en*

<https://sites.google.com/site/enalcahe/termobacteriologia> *Descripción:*El uso de temperaturas altas (por ejemplo, superior a la temperatura ambiente) para la conservación de alimentos se basa en sus efectos destructivos sobre los microorganismos. El calor se utiliza para controlar los microorganismos en los alimentos, ya sea por aplicación de una temperatura suficientemente alta para matarlos, o por el mantenimiento de una temperatura algo superior a la que permite el crecimiento (por ejemplo, el calentamiento de los alimentos antes de su consumo). Este micrositio esta pensado como una herramienta de apoyo al proceso de la enseñanza de la termobacteriología como curso electivo dentro del plan de estudios de Microbiología de la Universidad de Pamplona.

Artículos

• Producción bibliográfica - Artículo - Publicado en revista especializada

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, JM ZUMALACARREGUI RODRIGUEZ, IRMA CARO CANALES, MATEO OYAGUE JAVIER, "Característica de los principales grupos microbianos asociados al deterioro de los productos cárnicos cocidos almacenados a refrigeración" . En: España

Alimentacion, Equipos Y Tecnologia ISSN: 0212-1689 ed: Reed Business Information Ltd

v.211 fasc.N/A p.48 - 51 ,2006

Palabras:

Embutidos cocidos, Microbiología de Embutidos, Microbiología de alimentos, Microorganismos altrantes de cárnicos cocidos,

Sectores:

Salud humana, Salud humana - Nutrición y alimentación,

• **Producción bibliográfica - Artículo - Publicado en revista especializada**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, JM ZUMALACARREGUI RODRIGUEZ, JAVIER MATEO OYAGUE, "Alteración microbiana de los productos cárnicos cocidos durante su almacenamiento a refrigeración." . En: España

Alimentacion, Equipos Y Tecnologia ISSN: 0212-1689 ed: Reed Business Information Ltd

v.208 fasc.N/A p.57 - 62 ,2006

Palabras:

Embutidos cocidos, Microbiología de alimentos, Productos cárnicos, Microorganismos altrantes de cárnicos cocidos,

Sectores:

Salud humana, Salud humana - Nutrición y alimentación, Salud humana - Desarrollo de productos tecnológicos para la salud humana,

• **Producción bibliográfica - Artículo - Publicado en revista especializada**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, A ANTIDUELO, JAVIER MATEO OYAGUE, JM ZUMALACARREGUI, "Proceso de elaboración de la morcilla de León una morcilla de cebolla." . En: España

Alimentacion, Equipos Y Tecnologia ISSN: 0212-1689 ed: Reed Business Information Ltd

v.200 fasc.N/A p.44 - 48 ,2005

Palabras:

Embutido crudo madurado, Productos cárnicos, Tipificación, Chorizo crudo madurado, Composición físico-química,

Sectores:

Productos y procesos biotecnológicos, Salud humana, Salud humana - Desarrollo de productos tecnológicos para la salud humana,

• **Producción bibliográfica - Artículo - Publicado en revista especializada**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, MARIA TERESA OSORIO ARGUELLO, SANTIAGO DE CASTRO ALFAGEME, ZUMALACARREGUI RODRIGUEZ JOSE MARIA, MATEO OYAGUE JAVIER, "Aportaciones a la Caracterización del chorizo elaborado en la provincia de Zamora - España" . En: Colombia

@Limentech ISSN: 1692-7125 ed: Centro Publicaciones Universidad De Pamplona v.2 fasc.2 p.63 - 73 ,2005

Palabras:

Vida útil, Chorizo, Caracterización físico-química, Embutido crudo madurado,

Sectores:

Otros sectores - Calidad y Productividad, Salud humana, Salud humana - Nutrición y alimentación,

• **Producción bibliográfica - Artículo - Publicado en revista especializada**

MARIA TERESA OSORIO ARGUELLO, JOSE MARIA ZUMALACARREGUI RODRIGUEZ, ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, ANA FIGUEIRA, JAVIER MATEO OYAGUE, "Effect of rearing system on some meat quality traits and volatile

compounds of suckling lamb meat" . En: Irlanda
Small Ruminant Research *ISSN:* 0921-4488 *ed:* Elsevier
v.78 fasc.1 p.1 - 12 ,2008

Palabras:

Suckling lamb, Milk replacer, Meat quality, Volatile compounds, Lipid oxidation stability, Colour deterioration,

Sectores:

Agricultura, pecuaria, silvicultura, explotación forestal - Producción animal, incluso servicios veterinarios,

• **Producción bibliográfica - Artículo - Publicado en revista especializada**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, CASTRO ALFAGEME SANTIAGO, ZUMALACARREGUI RODRIGUEZ JOSE MARIA, MATEO OYAGUE JAVIER, OSORIO ARGUELLO MARIA TERESA, "Aportaciones a la caracterización del Chorizo elaborado en la provincia de Zamora." . En: España

Eurocarne *ISSN:* 1132-2675 *ed:*
v.125 fasc.N/A p.151 - 162 ,2004

Palabras:

Productos cárnicos, Investigación, Productos de calidad, Calidad,

• **Producción bibliográfica - Artículo - Publicado en revista especializada**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, MARIA TERESA OSORIO ARGUELLO, SANTIAGO DE CASTRO ALFAGEME, ZUMALACARREGUI RODRIGUEZ JOSE MARIA, MATEO OYAGUE JAVIER, "Caracterización de un chorizo elaborado en la provincia de Zamora - España" . En: Colombia

@Limentech *ISSN:* 1692-7125 *ed:* Centro Publicaciones Universidad De Pamplona
v.2 fasc.2 p.63 - 73 ,2005

Palabras:

Vida útil, Embutido crudo madurado, Caracterización físico-química, Chorizo,

Sectores:

Otros sectores - Calidad y Productividad,

• **Producción bibliográfica - Artículo - Publicado en revista especializada**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, CABEZA HERRERA RODOLFO ANDRES, DANNY ARMANDO PISCIOTTI ORTEGA, "Evaluación In Vitro mediante pruebas de difusión en agar, del efecto inhibitorio de los ácidos Propiónico y Butírico sobre el crecimiento de Salmonella enteritidis y Listeria monocytogenes" . En: Colombia
Bistua Revista De La Facultad De Ciencias Basicas *ISSN:* 0120-4211 *ed:* Centro Publicaciones Universidad De Pamplona

v.12 fasc.1 p.82 - 92 ,2014

Palabras:

Ácidos Grasos de Cadena Corta, Inhibición, Difusión en Agar,

Capitulos de libro

• ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, IRMA CARO CANALES, ANA FERNANDEZ DIEZ, JAVIER MATEO OYAGUE, DAPHNE RAMOS, LUZ

VILLALOBOS DELGADO, "Chapter 5. Mineral Composition of Blood Sausages - A Two-Case Study." Food Industry . En: Croacia ISBN: 978-953-51-0911-2 ed: InTech , v. , p.93 - 111 1 ,2013

Areas:

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

Sectores:

Salud humana - Nutrición y alimentación, Salud humana - Desarrollo de productos tecnológicos para la salud humana,

• ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, JOSE MARIA ZUMALACARREGUI RODRIGUEZ, JAVIER MATEO OYAGUE, "Bases de la Tecnología de los embutidos de sangre" Industrialización De Productos De Origen Animal . En: España ISBN: 978-84-96297-73-9 ed: Universidad Miguel Hernández , v.1 , p.215 - 242 1 ,2007

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas, Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología,

Sectores:

Agricultura, pecuaria, silvicultura, explotación forestal - Producción animal, incluso servicios veterinarios, Salud humana - Nutrición y alimentación,

Textos en publicaciones no científicas

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

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, MATEO OYAGUE J, FERNANDEZ TRABANCO B, ZUMALACARREGUI RODRIGUEZ JM, "Propiedades de la cebolla y su uso para la elaboración de morcillas" En: España. 2005. ACTA/CL Revista de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León. ISSN: 1886-4716 p.5 - 8 v.25

Palabras:

Cebolla, Morcilla, Antioxidante,

Areas:

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

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

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, MARIA TERESA OSORIO ARGUELLO, SANTIAGO DE CASTRO ALFAGEME, ZUMALACARREGUI RODRIGUEZ JOSE MARIA, MATEO OYAGUE JAVIER, "Tipificación de un embutido crudo madurado. Características del chorizo zamorano" En: España. 2003. ACTA/CL Revista de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León. ISSN: 1886-4716 p.9 - 14 v.17

Palabras:

Tipificación, Chorizo,

Areas:

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

Documentos de trabajo

• **Producción bibliográfica - Documento de trabajo (Working Paper)**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, JAVIER MATEO OYAGUE, JM ZUMALACARREGUI RODRIGUEZ, "Tema 5: Tecnologías apropiadas: producción agrícola, pecuaria y forestal" En: . 2007. *p.*

Areas:

Ciencias Agrícolas -- Agricultura, Silvicultura y Pesca -- Forestal, Ciencias Agrícolas -- Agricultura, Silvicultura y Pesca -- Agricultura, Ciencias Naturales -- Ciencias de la Tierra y Medioambientales -- Ciencias del Medio Ambiente, Ciencias Agrícolas -- Otras Ciencias Agrícolas -- Otras Ciencias Agrícolas,

• **Producción bibliográfica - Documento de trabajo (Working Paper)**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, "Aplicacion de la Microbiologia Predictiva en la determinación de la vida útil de los alimentos" En: . 2011. *p.*

• **Producción bibliográfica - Documento de trabajo (Working Paper)**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, "Toxicología Alimentaria: en la teoría y la Práctica" En: . 2002. *p.*

Palabras:

Toxicología de Alimentos,

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas, Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología,

• **Producción bibliográfica - Documento de trabajo (Working Paper)**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, "Introducción a la Microbiología Predictiva - Manual de Prácticas de Laboratorio" En: . 2011. *p.*

Palabras:

Microbiología predictiva, Microbiología de alimentos,

Areas:

Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología,

• **Producción bibliográfica - Documento de trabajo (Working Paper)**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, "Manual de Practicas de Termobacteriologia" En: . 2011. *p.*

Palabras:

Termobacteriología, Microbiología de alimentos,

Areas:

Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología,

• **Producción bibliográfica - Documento de trabajo (Working Paper)**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, "Manual Práctico de Microbiología de Alimentos" En: . 2006. *p.*

Palabras:

Microbiología de alimentos, Microbiología, Control de Calidad,

Areas:

Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología,

• **Producción bibliográfica - Documento de trabajo (Working Paper)**

ENRIQUE ALFONSO CABEZA HERRERA, "Manual Práctico de Microbiología General" En: . 2006. p.

Palabras:

Microbiología General, Microbiología, Bacteriología,

Areas:

Ciencias Naturales -- Ciencias Biológicas -- Biología Celular y Microbiología,

Proyectos

•

Caracterización Bioquímica y Métodos de Conservación del Cepario Bacteriano del Departamento de Microbiología (Universidad de Pamplona) Empleando el Sistema de Identificación BBL Cristal

Inicio: Enero 1998 *Duración*

Resumen A través del presente proyecto se pretendía llegar a una identificación bioquímica de las cepas bacterianas con que cuenta el Departamento de Microbiología empleando el sistema miniaturizado de identificación BBL Cristal. Así mismo se plantearon diferentes métodos de conservación de dichas cepas una vez caracterizadas bioquímicamente. Para ello se propuso la conservación en aceite mineral, conservación en tierra y conservación en glicerol. El proyecto fue desarticulado por falta de recursos económicos, y la reubicación del Departamento de Microbiología dentro de la Estructura Orgánica Interna de la Universidad de Pamplona.

Observaciones

•

Correlación de diversos parámetros fisicoquímicos y microbiológicos en la determinación de la vida útil en dulces de leche.

Inicio: Diciembre 2012 *Fin proyectado:* Diciembre 2012 *Fin:* Diciembre 2015

Duración 0

Resumen En el presente proyecto se pretende evaluar la evolución de algunos parámetros fisicoquímicos (relativos a la composición proximal) y microbiológicos (FAMV y Mohos y Levaduras) durante la conservación de los dulces de leche elaborados en la ciudad de Pamplona, y que son mantenidos a temperatura ambiente. Con dichos resultados, se pretende desarrollar un modelo matemático que permita correlacionar el cambio en las variables implicadas.

Observaciones

•

Efecto de la concentración de ácido láctico, cítrico y ascórbico sobre la cinética de crecimiento de Escherichia coli a 37°C

Inicio: Junio 2007 *Fin proyectado:* Junio 2009 *Fin:* Diciembre 2010 *Duración* 24

Resumen Evaluación del efecto de la concentración de diversos ácidos orgánicos sobre la cinética primaria de crecimiento de E. coli en medio líquido a temperatura constante de 35°C +/- 2°C. Se evaluó el efecto de la concentración de los ácidos láctico, cítrico y ascórbico a concentraciones de 0.5%, 1%, 1.5% y 2% sobre la fase de latencia e inicio de la exponencial del crecimiento de E. coli ATCC 25922 por un periodo de 12 horas. Las curvas de crecimiento fueron modeladas y ajustadas con el modelo primario de Baranyi, y a partir

de los resultados obtenidos con este ajuste se desarrollo un modelo de respuesta superficial que describe el efecto del cambio en la concentración de los respectivos ácidos sobre la velocidad de crecimiento de E. coli.

Observaciones

-

Estudio de los compuestos volátiles responsables del flavor de la Morcilla de León
Inicio: Enero 2004 *Fin proyectado:* Diciembre 2009 *Fin:* Diciembre 2009 *Duración* 0

Resumen La morcilla de León puede clasificarse como una morcilla de cebolla, por lo tanto, dentro de sus características aromáticas destacan entre otras el olor a cebolla, con notas a ajo, carne freida y grasa. Los compuestos volátiles predominates en la morcilla de León son de tipo azufrados provenientes de la cebolla y en menor medida del ajo, tambien se encuentran algunos compuestos fenólicos del pimentón ahumado empleado en la elaboración de este productos, y puede encontrarse también productos provenientes de la oxidación de las grasas tales como aldehídos, cetonas, etc. S han encontrado componentes aromáticos cíclicos, alcanos, alcoholes, etc. Se identificaron mas de 200 componentes volátiles que contribuyen a aportar el aroma típico de este producto.

Observaciones

-

Aportaciones a la caracterización del chorizo elaborado en la provincia de Zamora
Inicio: Enero 2003 *Fin proyectado:* Diciembre 2005 *Fin:* Diciembre 2005 *Duración* 0

Resumen En el presente trabajo de investigación se prsentan las bases para la clasificación y tipificación de un chorizo, producto crudo madurado, ofreciéndose datos analíticos, sensoriales y de proceso de elaboración del chorizo de Zamora. Se analizó el producto de 7 industrias con un tiempo medio de maduración de 30-45 días, obteniéndose como resultados que el chorizo de Zamora se puede clasificar en el grupo de los embutidos secos de media-baja acidificación. Presenta un aroma externo característico definido con notas a pimentón, a tripa, a mohó, a humedad y/o a bodega. Su aroma al corte y flavor son agradables, de intensidad media suave, con notas a pimentón dulce y ajo, el flavor equilibrado no predominando ni el picante ni el salado. Dentro de la composición media del chorizo de Zamora tenemos: Humeda 25.4%, Proteína (ES) 37%, Grasa (ES) 52.9%, Cenizas (ES) 7%, Sal 3.9%, Fosfatos 10712 pmm, un pH de 5.5, actividad de agua de 0.82, relación colágeno/Proteína 0.11, acidez de la grasa (% oleico)5.1% y 300 mg/g de nitrógeno aminoacídico (ES).

Observaciones

-

Mejoramiento de la Calidad de la Leche en Pequeños y Medianos Productores Doble Propósito en el Departamento del Meta

Inicio: Enero 1996 *Duración* 0

Resumen La presente investigación se efectuó en el Piedemonte Llanero Colombiano, en el trópico bajo, en un transecto de 200 kms paralelos a la cordillera oriental, entre los municipios de Fuente de Oro en el Departamento del Meta hasta Medina en el Departamento de Cundinamarca, entre abril de 1996 y agosto de 1997. Se efectuó un estudio seccional cruzado a Mastitis subclínica en 52 predios situados en vías primarias y secundarias, asumiendo una prevalencia de 20% sobre vacas y determinando por la formula

de Martín y cols (1987) una población de 1145 animales de muestreo, se evaluaron a la visita todas las vacas en ordeño, usando la prueba de CMT con un preparado comercial y tomando como reactores a la prueba aquellos que presentaron títulos mayores o iguales a CMT ? ++ según lo sugerido por (Rodríguez; 1988). Se colectó información referente a higiene y condiciones del ordeño para predios y de edad del ternero, número del parto y grupo racial para vacas. Se determinó calidad físico-química de la leche al ordeño a 318 vacas, 127 cantinas en finca, 25 cantinas en vehículos colectores y 47 expendios urbanos de Villavicencio, donde se muestrearon 47 leches crudas y 48 higienizadas, con las siguientes pruebas: Temperatura y densidad ajustada a 15°C con termo lactodensímetro, acidez titulable con NaOH OIN con fenoltaleína, grasa por Gerber (Unillanos 1996); sólidos totales en estufa, proteína, caseína, Nitratos, Nitritos, Plomo y Cadmio en el laboratorio de Calidad de Alimentos de Nestlé (Nestlé de Colombia; 1990). Se efectuaron en la cadena de comercialización, recuentos bacterianos, para Mesófilos, Coliformes totales y fecales (UFC/ml) según procedimientos de Nestlé (Nestlé de Colombia 1990). Los predios se estratificaron de acuerdo al número de vacas en ordeño por cuartiles, y de acuerdo a su ubicación geográfica en transectos así: 1: Fuente de Oro-Acacías; Transecto 2: Villavicencio y Transecto 3: Restrepo-Medina.

Observaciones

-

Determinación de la Curva de Crecimiento Microbiano y Niveles de Ácido Benzoico Presente en Leches Crudas en el Departamento del Meta

Inicio: Julio 1996 *Fin:* Noviembre 1996 *Duración*

Resumen Con este trabajo se estableció la curva de crecimiento bacteriano en leches crudas en el departamento del Meta, de tal forma que pudiese servir como modelo para calcular la velocidad de crecimiento bacteriano y predecir la vida útil de la leche mantenida a temperatura ambiente.

Observaciones

-

Determinación experimental de las constantes de resistencia térmica (D y Z) de E. coli en un sistema de calentamiento abierto

Inicio: *Duración*

Resumen

Observaciones

-

Efecto de la temperatura, pH, actividad del agua y concentración de sal sobre el crecimiento de E. coli y S. aureus en una matriz líquida experimental.

Inicio: Enero 2006 *Duración*

Resumen En el presente proyecto se pretende estudiar el efecto de diversos factores extrínsecos e intrínsecos sobre el crecimiento de Escherichia coli y Staphylococcus aureus y desarrollar un modelo matemático que permita predecir el comportamiento de estas bacterias en sistemas líquidos similares y aplicados a alimentos líquidos.

Observaciones

-

Aportaciones a la caracterización de la morcilla de León y evolución de determinados parámetros físicos, químicos y microbiológicos durante su conservación a refrigeración
Inicio: Enero 2003 *Fin proyectado:* Diciembre 2012 *Fin:* Diciembre 2012 *Duración* 0

Resumen

Observaciones

-

Efecto del pH, actividad de agua y temperatura de incubación en el crecimiento y conidiación de *Aspergillus niger*

Inicio: Febrero 2009 *Fin proyectado:* Febrero 2012 *Duración* 36

Resumen Se pretende evaluar el efecto de tres variables (pH, Aw y Temperatura) sobre el crecimiento y la conidiación de *Aspergillus niger* (cepa ATCC y cepa silvestre), y a través de modelos predictivos de crecimiento (como el modelo de Baranyi, Función logística y la función modificada de Gompertz) establecer diversos parámetros cinéticos y la bondad de estos modelos para estimar el crecimiento de *Aspergillus niger*. En una segunda fase se evaluará el efecto de estas condiciones de crecimiento en la producción de ácido cítrico y en la posible producción de micotoxinas.

Observaciones

-

Evaluación del efecto conjugado del pH, temperatura y actividad de agua sobre el crecimiento y conidiación de *Aspergillus niger* en medio sólido.

Inicio: Agosto 2010 *Fin:* Diciembre 2013 *Duración*

Resumen

Observaciones

-

Desarrollo y validación de dos modelos matemáticos para evaluar el efecto de la temperatura de refrigeración sobre el crecimiento de *B. thermosphacta* y BAL en chorizo cocido almacenado al vacío

Inicio: Noviembre 2014 *Fin:* Diciembre 2015 *Duración*

Resumen

Observaciones

-

Evaluación del efecto in vitro de los ácidos propiónico y butírico sobre la viabilidad de bacterias relacionadas con patologías intestinales.

Inicio: Agosto 2010 *Fin:* Diciembre 2014 *Duración*

Resumen

Observaciones

-

Evaluación del efecto del aceite esencial del tomillo (*Thymus vulgaris*) y un aderezo de tomillo, sobre el comportamiento de *Salmonella enteritidis* y *Salmonella paratyphi* en superficies de carne cruda bovina como alternativa de conservación

Inicio: Enero 2015 *Fin:* Diciembre 2016 *Duración*

Resumen Mediante el presente proyecto se pretende evaluar la efectividad del aceite

esencial del Tomillo (*Thymus vulgaris*) y un aderezo de tomillo, sobre el comportamiento de *Salmonella enteritidis* y *Salmonella paratyphi* en superficies de carne cruda bovina como alternativa de conservación a temperaturas de refrigeración. Así mismo, se verificará el porcentaje de reducción de *Salmonella enteritidis* y *Salmonella paratyphi*, para cada una de las tres temperaturas de refrigeración (0°C, 7°C y 10°C), tres concentraciones del aceite esencial de tomillo y el aderezo de tomillo (100%, 75% y 50%) durante 9 días. También se pretende determinar si existen diferencias significativas en el porcentaje de reducción de *Salmonella enteritidis* y *Salmonella paratyphi*, asociadas a las temperaturas y/o concentraciones de aceite y aderezo. Finalmente, se evaluará el efecto del aceite esencial y aderezo sobre el flavor de la carne.

Observaciones

-

Determinación de la composición química del aceite esencial de *Plutarchia coronaria* y evaluación de su actividad antibacteriana frente a algunos microorganismos de importancia alimentaria

Inicio: Agosto 2010 *Fin:* Diciembre 2014 *Duración*

Resumen El crecimiento de microorganismos patógenos y alterantes en los alimentos ha sido un problema de creciente interés para la industria por los problemas que representan respecto a la calidad y la inocuidad. Tradicionalmente se han utilizado algunas sustancias químicas como conservantes debido al efecto antimicrobiano que exhiben cuando son incluidas en formulaciones alimenticias. Las nuevas tendencias del consumidor están dirigidas a la adquisición de productos mínimamente procesados, por lo cual la búsqueda de conservantes naturales con aplicación alimentaria se ha intensificado. *Plutarchia coronaria* es una planta presente en la cordillera oriental colombiana cuyo fruto podría proporcionar extractos utilizables inicialmente como conservantes y posteriormente como saborizantes y acidulantes de alimentos lo cual la convertiría en un potencial aditivo natural. En esta investigación se pretende realizar una extracción de los aceites esenciales de *Plutarchia coronaria* mediante hidrodestilación asistida por microondas, una caracterización química de los aceites mediante cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas y finalmente estudiar el efecto antimicrobiano de los extractos obtenidos sobre algunos microorganismos patógenos y alterantes de alimentos mediante el método de difusión en disco.

Observaciones

-

Evaluación de las condiciones microbiológicas, fisicoquímicas y sensoriales a temperatura ambiente del yogurt elaborado en el municipio de Durania, norte santander

Inicio: Agosto 2012 *Fin proyectado:* Diciembre 2012 *Fin:* Diciembre 2013 *Duración* 0

Resumen

Observaciones

-

Determinación de la Calidad Físicoquímica y Microbiológica del Agua Potable Almacenada al Interior de las Viviendas del Casco Urbano del Municipio de Pamplona - N. de S/der - y Diseño e Implementación de un Programa de Limpieza y Desinfección de Tanques d

Inicio: Enero 2000 Duración

Resumen La calidad del agua potable distribuida por la empresa EMPOPAMPLONA S.A. E.S.P, es de excelente calidad cumpliendo con los requisitos establecidos en el Dec. 475/98 del MisSalud. No así, la calidad del agua potable almacenada en tanques aéreos al interior de las viviendas del casco urbano de Pamplona. Este trabajo se desarrolló bajo la modalidad de investigación cuantitativa y experimental dentro de la línea de investigación Calidad e inocuidad de los alimentos, enmarcado en el tema *¿Evaluación de riesgos microbiológicos y Garantía e inocuidad de los alimentos¿* planteados por la Esp. en Protección de Alimentos de la Universidad de Pamplona. Finalmente se diseñó un programa de L&D de estos tanques para ser aplicado en nuestra ciudad. El presente estudio comprende la evaluación de la calidad del agua potable almacenada en tanques aéreos en la ciudad de Pamplona y la formulación de un programa de L&D de estos depósitos. Para la realización del trabajo se consultó con la oficina de saneamiento ambiental del municipio la cual adelantó en el año 2000 un estudio de la calidad de esta agua pero con menor profundidad. Como resultado se desprendió la necesidad de reevaluar la misma ya que esta agua ha sido identificada como un problema en la transmisión de EDA y gastroenteritis. Se tomaron 362 muestras de aguas de tanques aéreos entre el año 2002, se analizaron fisicoquímica y microbiológicamente. Se compararon con muestras controles tomadas de la red de distribución de agua potable y como resultado se obtuvo una deficiente calidad microbiológica de las primeras con el no cumplimiento de los parámetros establecidos en el Dec. 475/98. Las características fisicoquímicas no presentaron problemas mayores salvo la concentración de Ni y Cl libre, los cuales estaban por fuera de los rangos permitidos.

Observaciones

-

Evaluación de la calidad higiénico-sanitaria del salchichón comercializado en la ciudad de Pamplona y evolución de la vida útil durante su almacenamiento a temperatura ambiente

Inicio: Enero 2006 Duración

Resumen El salchichón es un embutido cárnico tradicional en la gastronomía iberoamericana. En la ciudad de Pamplona se elaboran diversas variedades de salchichón, el cual debería conservarse o mantenerse en refrigeración para prevenir su rápido deterioro. Sin embargo, este producto se comercializa en muchos establecimientos a temperatura ambiente disminuyendo así su vida útil. Con este proyecto se pretende evaluar la evolución de diversos parámetros indicativos de su vida útil y establecer un modelo predictivo de la vida útil desde el punto de vista microbiológico y fisicoquímico.

Observaciones

-

Determinación experimental de las constantes de resistencia térmica (D y Z) de E. coli en un sistema de calentamiento abierto

Inicio: Enero 2006 Duración

Resumen Escherichia coli es un microorganismo considerado como patógeno oportunista que en ocasiones puede acarrear infecciones de origen alimentario cuando se encuentra en un número determinado en los alimentos (Dependiendo de la clase de cepa varía la dosis infectiva: ECEP, ECET, ECEH, ECEA, ECEI, ECEAd). La presencia de E. coli en alimentos ha sido usado tradicionalmente como un indicador de origen fecal y dependiendo del número puede dar indicios de la posible presencia de otros patógenos intestinales mas

peligrosos (tales como Salmonella spp). Si bien se han realizado diversos estudios sobre la resistencia térmica de E. coli empleando cepas comerciales (p.e., ATCC) no se reportan estudios sobre cepas nativas que pueden expresar mayor o menor grado de resistencia dependiendo de diversas condiciones (tales como sustrato sobre el cual crece, temperatura de crecimiento, fase de crecimiento, edad del cultivo, etc.). Una vez obtenidos los resultados se pretende construir un modelo predictivo y validado de tal forma que pueda ser empleado en la determinación de la vida útil de diversos alimentos.

Observaciones

-

Determinación experimental de las constantes de resistencia térmica (D y Z) de S. aureus en un sistema de calentamiento abierto

Inicio: Agosto 2009 Duración 0

Resumen Staphylococcus aureus es un microorganismo considerado como patógeno oportunista. Se caracteriza porque algunas cepas (coagulasa positivo) producen enterotoxinas que inducen a una intoxicación alimentaria cuando es consumida en altos niveles. Si bien se han realizado diversos estudios sobre la resistencia térmica de S. aureus empleando cepas comerciales (p.e., ATCC) no se reportan estudios sobre cepas nativas que pueden expresar mayor o menor grado de resistencia dependiendo de diversas condiciones (tales como sustrato sobre el cual crece, temperatura de crecimiento, fase de crecimiento, edad del cultivo, etc.). Una vez obtenidos los resultados se pretende construir un modelo predictivo y validado de tal forma que pueda ser empleado en la determinación de la vida útil de diversos alimentos.