

Hoja de vida

Par evaluador reconocido por Minciencias.

Categoría	Investigador Asociado (I) con vigencia hasta la publicación de los resultados de la siguiente convocatoria
Nombre	Victor Manuel Gelvez Ordoñez
Nombre en citas	GELVEZ ORDOÑEZ, VICTOR MANUEL
Nacionalidad	Colombiana
Sexo	Masculino

[Código ORCID](#)

Formación Académica

- **Doctorado** Universitat Politècnica de Catalunya
 - Proyectos de innovación tecnológica
 - Enerode2001 - de 2007
- **Doctorado** UNIVERSIDAD DE BARCELONA
 - Ciencia y tecnología de Alimentos
 - Enerode2001 - de 2005
 - Elaboración de crema de huevo mediante alta presión isostática e irradiación
- **Maestría/Magister** Universitat Politècnica de Catalunya
 - Proyectos de innovación tecnológica
 - Enerode2001 - de 2003
- **Maestría/Magister** UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BARCELONA
 - Ciencias de los alimentos
 - Enerode2001 - de 2003
- **Especialización** UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
 - Evaluación y gestión de proyectos de investigación
 - Enerode1999 - de 2000
- **Especialización** UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
 - Comunicación educativa
 - Enerode1999 - de 2000
- **Pregrado/Universitario** Fundacion Universidad Incca De Colombia
 - Ingeniería de alimentos
 - Enerode1987 - de 1993

Formación Complementaria

- **Otros** Universidad De Oviedo
 - diplomado en innovación tecnológica
 - Agostode2009 - Noviembre de 2009

Experiencia profesional

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

Dedicación: 40 horas Semanales Enero de 2013 Junio de 2015

Actividades de administración

- - Vice-rector o pro-rector - *Cargo:* Vicerrector. Rector encargado, presidente del Consejo Académico Enero de 2013 Junio de 2015

Actividades de investigación

- Investigación y Desarrollo - *Título:* Director del grupo de Investigación Junio 2015 Enero

Dedicación: 0 horas Semanales Abril de 1996 Septiembre de 1996

- Actividades de administración
 - Dirección y Administración - *Cargo:* Director de producción y calidad Abril de 1996 Septiembre de 1996

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

Dedicación: 20 horas Semanales Septiembre de 1996 de

- Actividades de administración
 - Miembro de consejo de centro - *Cargo:* Professor titular Septiembre de 1996 de

Dedicación: 0 horas Semanales Enero de 1995 Abril de 1996

- Actividades de administración
 - Dirección y Administración - *Cargo:* Jefe de logística y producción Enero de 1995 Abril de 1996

Dedicación: 0 horas Semanales Abril de 1994 Marzo de 1995

- Actividades de administración
 - Dirección y Administración - *Cargo:* Director de producción Abril de 1994 Marzo de 1995

Dedicación: 0 horas Semanales Septiembre de 1989 Diciembre de 1993

- Actividades de administración
 - Dirección y Administración - *Cargo:* Dirección y supervisión de producción Septiembre de 1989 Diciembre de 1993

Áreas de actuación

- Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Alimentos y Bebidas
- Ingeniería y Tecnología -- Ingeniería Química -- Ingeniería de Procesos
- Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Otras Ingenierías y Tecnologías

- Ingeniería y Tecnología -- Otras Ingenierías y Tecnologías -- Ingeniería de Producción
- Ciencias Agrícolas -- Otras Ciencias Agrícolas -- Otras Ciencias Agrícolas
- Ciencias Naturales -- Otras Ciencias Naturales -- Otras Ciencias Naturales

Idiomas

	Habla	Escribe	Lee	Entiende
• Inglés	Aceptable	Aceptable	Bueno	Aceptable
• Catalán	Aceptable	Aceptable	Bueno	Bueno
• Francés	Deficiente	Deficiente	Bueno	Aceptable
• Italiano	Aceptable	Aceptable	Bueno	Bueno

Líneas de investigación

- Seguridad alimentaria, *Activa:Si*
- Innovación y Desarrollo Tecnológico, *Activa:Si*
- Tecnologías Emergentes, *Activa:Si*

Reconocimientos

- Exaltación de labr, UNIVERSIDAD DE PAMPLONA - Febrero de 2019
- RECONOCIMIENTO-INVESTIGADOR, UNIVERSIDAD DE PAMPLONA - Diciembre de 2017
- Premio Nacional de Investigación Avícola, Federación Nacional De Avicultores - Junio de 2017
- Trabajo Investigativo Meritorio, UNIVERSIDAD DE PAMPLONA - Marzo de 2015
- EXALTACIÓN Y AGRADECIMIENTO, UNIVERSIDAD DE PAMPLONA - Septiembre de 2016
- TOMATE DE ORO, UNIVERSIDAD DE PAMPLONA - Octubre de 2013
- MOCIÓN DE FELICITACIÓN, UNIVERSIDAD DE PAMPLONA - Noviembre de 1998
- Aprobación para publicación , - Junio de 2017
- Aceptación en Red Colsi, CENTRO DE INVESTIGACION APLICADA Y DESARROLLO EN TECNOLOGIAS - CIADTI - UNIVERSIDAD DE PAMPLONA - Mayo de 2019

Los ítems de producción con la marca corresponden a productos avalados y validados para la última *Convocatoria Nacional para el Reconocimiento y Medición de Grupos de Investigación, Desarrollo Tecnológico o de Innovación y para el Reconocimiento de Investigadores del SNCTeI*

Asesorías

• FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA CIUDADANA, VIRTUAL, DIGITAL Y DEMOCRÁTICA EN CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN A TRAVÉS DE LA INVESTIGACIÓN COMO ESTRATEGÍA PEDAGÓGICA APOYADA EN LAS TIC EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL NORTE DE SANTANDER

Institución: CORPORACION UNIFICADA DE EDUCACION SUPERIOR
CUN,Ciudad: CÚCUTA

• FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA CIUDADANA, VIRTUAL, DIGITAL Y DEMOCRÁTICA EN CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN A TRAVÉS DE LA INVESTIGACIÓN COMO ESTRATEGÍA PEDAGÓGICA APOYADA EN LAS TIC EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL NORTE DE SANTANDER -ENJAMBRE

Institución: CORPORACION UNIFICADA DE EDUCACION SUPERIOR
CUN,Ciudad: CÚCUTA

Cursos de corta duración

• Producción técnica - Cursos de corta duración dictados - Extensión extracurricular

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, III Congreso Internacional Agroalimentario CIAA, *Finalidad:* Socialización de trabajos de investigación. . En: Colombia ,2015, ,UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. participación: Docente , 1 semanas

• Producción técnica - Cursos de corta duración dictados - Extensión extracurricular

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Diplomado de Redacción y Producción de Textos de Investigación, *Finalidad:* Formación investigativa . En: Colombia ,2015, ,Instituto Superior De Educacion Rural. Iser. participación: Docente , 2 semanas

• Producción técnica - Cursos de corta duración dictados - Extensión extracurricular

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Redacción Científica, *Finalidad:* Capacitar a los participantes en redacción de textos académicos . En: Colombia ,2016, ,UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. participación: Docente , 6 semanas

• Producción técnica - Cursos de corta duración dictados - Perfeccionamiento

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Redacción Científica, *Finalidad:* Capacitar a los participantes en redacción de textos académicos . En: Colombia ,2018, ,UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. participación: Docente , 0 semanas

• Producción técnica - Cursos de corta duración dictados - Perfeccionamiento

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Redacción Científica, *Finalidad:* Capacitar a los participantes en redacción de textos académicos . En: Colombia ,2016, ,UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. participación: Docente , 6 semanas

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Redacción Científica, *Finalidad:* Capacitar a los participantes en redacción de textos académicos . En: Colombia ,2019, ,UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. participación: Docente , 0 semanas

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, AUTOEVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PROGRAMAS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS, *Finalidad:* Capacitar a los estudiante de la maestría en educación . En: Colombia ,2018, ,UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. participación: Docente , 0 semanas

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Redacción Científica, *Finalidad:* Capacitar a los participantes en redacción de textos académicos . En: Colombia ,2018, ,UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. participación: Docente , 0 semanas

• **Producción técnica - Cursos de corta duración dictados - Extensión extracurricular**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Redacción Científica, *Finalidad:* Capacitar a los participantes en redacción de textos académicos . En: Colombia ,2015, ,UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. participación: Docente , 0 semanas

• **Producción técnica - Cursos de corta duración dictados - Extensión extracurricular**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, DIRECCIÓN DE TALLER DE ELABORACIÓN DE PROYECTOS, *Finalidad:* Capacitar a los participantes en elaboración de proyectos . En: Colombia ,2018, ,UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER. participación: Docente , 0 semanas

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Operaciones Unitarias y Tecnologías Emergentes para el Procesamiento de Huevo y Ovoproductos, *Finalidad:* Actaulizar y capacitar a los participantes en tecnologías emergentes en huevo y ovoproductos . En: Colombia ,2018, ,Federacion Nacional De Avicultores. participación: Docente , 1 semanas

• **Producción técnica - Cursos de corta duración dictados - Extensión extracurricular**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Redacción Científica, *Finalidad:* Capacitar a los participantes en redacción de textos académicos . En: Colombia ,2017, ,UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. participación: Docente , 0 semanas

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Redacción Científica, *Finalidad:* Capacitar a los participantes en redacción de textos académicos. En: Colombia ,2017, ,UNIVERSIDAD DE PAMPLONA. participación: Docente , 0 semanas

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Habilidades para la escritura científica, *Finalidad:* Capacitar a los participantes sobre la redacción Científica y Técnica . En: Colombia ,2017, ,FUNDACION DE ESTUDIOS SUPERIORES COMFANORTE . participación: Docente , 1 semanas

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Escribir para publicar, *Finalidad:* Capacitar a los participantes sobre la redacción Científica y Técnica . En: Colombia ,2016, ,UNIVERSIDAD DE SANTANDER. participación: Docente , 1 semanas

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Redacción Científica y Técnica, *Finalidad:* Capacitar a los participantes sobre la redacción Científica y Técnica . En: Colombia ,2015, ,UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER - OCAÑA. participación: Docente , 1 semanas

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Normatividad sobre publicidad y etiquetado de alimentos, *Finalidad:* Capacitar a los participantes en la normativa mundial y nacional sobre el etiquetado y publicidad de alimentos . En: Colombia ,2016, ,Universidad Jorge Tadeo Lozano. participación: Docente , 1 semanas

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Escribir para publicar, *Finalidad:* Capacitar a los participantes sobre la redacción Científica y Técnica . En: Colombia ,2016, ,Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA. participación: Docente , 1 semanas

Trabajos dirigidos/tutorías

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efectos de la aplicación de ultrasonido y campos magnéticos sobre las propiedades físicas, químicas y microbiológicas de la carne de lomo de atún (Thunnus albacares) UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis

concluida Maestria en Ciencia y Tecnologia de Alimentos ,2009, . *Persona orientada:* Lorenzo Fuentes Berrio , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Evaluación de un queso semimaduro de leche de cabra con características funcionales UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Maestria en Ciencia y Tecnologia de Alimentos ,2015, . *Persona orientada:* Martha Barrera Hernández , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

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

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efecto de la termosonicación sobre las propiedades térmicas y la digestibilidad de las harinas de arroz (Paddy) y trigo (Triticum durum) UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Maestria en Ciencia y Tecnologia de Alimentos ,2011, . *Persona orientada:* Nidia Yazmín Luna Granado , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

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

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efecto del tipo de empaque sobre las características organolépticas y microbiológicas del chorizo tipo antioqueño almacenado en refrigeración UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2011, . *Persona orientada:* Leidy Lorena Pabón Beltrán , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efectos de los campos magnéticos y ultrasonido sobre una emulsión de la carne de búfalo (Bubalus bubalis) UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Maestria en Ciencia y Tecnologia de Alimentos ,2009, . *Persona orientada:* Pedro Elias Romero Barragan , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efecto de la inclusión de linaza en la dieta de gallina babcock brown sobre la composición de los isómeros cis y trans del ácido linoleico del huevo UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Maestria en Ciencia y Tecnologia de Alimentos ,2014, . *Persona orientada:* Orlando Virgilio García Martínez , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efectos de la aplicación de ultrasonido y campos magnéticos sobre las propiedades físicas, químicas y microbiológicas de la carne de lomo de atun (Thynnus albacares) UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis

concluida Maestria en Ciencia y Tecnologia de Alimentos ,2009, . *Persona orientada:* Lorenzo Fuentes Berrio , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efecto de la aplicación de termosonificación en la conservación del hongo combustible (Pleurotus ostreatus) fresco empacado al vacío UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Maestria en Ciencia y Tecnologia de Alimentos ,2008, . *Persona orientada:* Yesenia Campo Vera , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Diseño de un sistema de gestión para la empresa pastas alimenticias la milanese UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2012, . *Persona orientada:* Claudia Tatiana Lizcano Borrero , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efecto del ultrasonido y campos magnéticos sobre la propiedades físicas, químicas, reológicas y microbiológicas del huevo entero líquido UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Maestria en Ciencia y Tecnologia de Alimentos ,2009, . *Persona orientada:* Stella Hernandez Gonzalez , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

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

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Iniciación Científica**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efecto de Campos Magnéticos En Emulsiones de Proteína de Soya. UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2016, . *Persona orientada:* David Montañez , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

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

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Iniciación Científica**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, EFECTOS DEL TRATAMIENTO CON ULTRASONIDO EN EMULSIONES DE PROTEÍNAS DE SOYA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2016, . *Persona orientada:* Ivan López , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

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

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Tesis de doctorado**

MARTIN EDGARDO CONTRERAS, VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Desarrollo de biocatalizadores inmovilizados para el tratamiento de efluentes líquidas de la industria textil Universidad Nacional Mar del Plara Estado: Tesis en curso Doctorado en Ciencia y tecnología de Materiales ,2014, . *Persona orientada:* Diego Alberto Morales Urrea , *Dirigió como:* Cotutor/asesor, meses

Areas:

Ingeniería y Tecnología -- Ingeniería Química -- Ingeniería Química (Plantas y Productos),

• Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, DESARROLLO DE UN GEL ENERGIZANTE A PARTIR DE MANGO (Mangifera indica L.) VARIEDAD AZUCARADO UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2016, . *Persona orientada:* Nancy Jhoana Torres García , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

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

• Trabajos dirigidos/Tutorías - Tesis de doctorado

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efecto de las tecnologías combinadas (emergentes Ultrasonido y campos magnéticos) sobre las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de un embutido de carne de atún (thunnus albacares), Universidad De La Habana Estado: Tesis en curso Ciencia y tecnología de los alimentos ,2015, . *Persona orientada:* Lorenzo Fuentes Berrio , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efecto del tratamiento con ultrasonido sobre el pardeamiento enzimático y la microbiología de hongos (Proteus steratus) UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis en curso Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos ,2009, . *Persona orientada:* Yesenia Campos , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efecto de los campos magnéticos y ultrasonido sobre las emulsiones preparadas con carne de búfalo UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis en curso Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos ,2009, . *Persona orientada:* Pedro Roemero , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efecto del tratamiento con ultrasonido y campos magnéticos sobre las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y de textura del huevo líquido entero UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis en curso Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos ,2009, . *Persona orientada:* Stella Hernández , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efecto de los campos magnéticos y ultrasonido sobre los aspectos fisicoquímicos y microbiológicos en la carne de atún (Thunnus albacares) UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis en

curso Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos ,2008, . *Persona orientada:* Lorenzo Fuentes , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, DESARROLLO DE UNA PULPA DE FRUTA TROPICAL CONGELADA PARA LA EMPRESA FRUTTEC SAS CUCUTA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2018, . *Persona orientada:* LEYDI KATEHERINE FERRER MANTILLA , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Iniciación Científica**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, EFECTO DEL TRATAMIENTO CON PLASMA FRIO SOBRE EMULSIONES DE CARNE DE BOVINO UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2018, . *Persona orientada:* MARIA FERNANDA VERGEL , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Iniciación Científica**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, EFECTO DEL TRATAMIENTO CON CAMPO MAGNÉTICO EN EL PROCESO DE MADURACIÓN DE UNA EMULSIÓN DE CARNE DE CERDO. UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2018, . *Persona orientada:* Ana Milena Rolon , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Iniciación Científica**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, EVALUACIÓN DEL PROCESO DE CURADO DE LA CARNE DE CERDO CON SALMUERAS PRETRATADAS CON ULTRASONIDO UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2018, . *Persona orientada:* MEDINA SALAZAR DERLY JERALDINE , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Iniciación Científica**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, EFECTO DEL TRATAMIENTO CON PLASMA FRIO SOBRE LA CARNE DE BOVINO UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2018, . *Persona orientada:* Noelia Vera , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Areas:

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

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Iniciación Científica**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Desarrollo e implementación de un reactor de plasma frio para la conservación de alimentos UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida ingeniería mecatrónica ,2018, . *Persona orientada:* Mauro Leandro Ibarra Peñaranda , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, APLICACIÓN DEL SISTEMA SOUS VIDE EN LA COCCIÓN PASTEURIZACIÓN DE MUSCULO SUPERFICIAL

PECTORALIS BOVINO ADICIONADO DE SALES Y PAPAINA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2018, . *Persona orientada:* PAOLA ANDREA PERDOMO GONZALEZ , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, DESARROLLO DE UNA MAYONESA TIPO GOURMET PARA LA EMPRESA REYES FOODS UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2018, . *Persona orientada:* SANDRA MILENA MOLINA IBARRA , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, DETERMINACIÓN DE LA CARGA MICROBIANA Y RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN FRUTAS Y VERDURAS DESINFECTADAS CON AGUAS ELECTROACTIVADAS UNIVERSIDAD DE PAMPLONA Estado: Tesis concluida Ingeniería de Alimentos ,2018, . *Persona orientada:* IVAN DANIEL LOPÉZ CASTILLA , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

• **Trabajos dirigidos/Tutorías - Trabajos de grado de pregrado**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Desarrollo de una salsa de Soja Productor Yerman Estado: Tesis concluida Ingeniería de alimentos ,2017, . *Persona orientada:* Jhon Jairo Pinzon Durán , *Dirigió como:* Tutor principal, meses

Jurado en comités de evaluación

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Título:* Evaluación de la ultrasonificación de alta intensidad como método complementario para la extensión de la vida útil del queso blanco venezolano paisa. *Tipo de trabajo presentado:* Proyecto de grado/Tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos *Nombre del orientado:* Ana Yadira Monsalve Galviz

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Título:* Evaluación de la ultrasonificación de alta intensidad como método complementario para la extensión de la vida útil del queso blanco venezolano paisa. *Tipo de trabajo presentado:* Proyecto de grado/Tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos *Nombre del orientado:* Ana Yadira Monsalve Galviz

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Identidad fisicoquímica de la cebollita ocañera (*Allium cepa*) fresca y en conserva. *Tipo de trabajo presentado:* Proyecto de grado/Tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Ingeniería de Alimentos *Nombre del orientado:* Carlos Ivan Mantilla Monoga

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Efecto de la deshidratación osmótica en la microestructura y reología de yuca (*Manihot esculenta* Crantz) Variedad MCOL 1522. *Tipo de trabajo presentado:* Proyecto de grado/Tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos *Nombre del orientado:* Dora Clemencia Villada Castillo.

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Identidad fisicoquímica de la cebollita ocañera (*Allium cepa*) fresca y en conserva. *Tipo de trabajo presentado:* Proyecto de grado/Tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Tecnología de alimentos *Nombre del orientado:* Carlos Ivan Mantilla Monoga

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Evaluación de la estabilidad térmica de la proteína de la leche procesada en la Pasteurizadora Lechesan S.A *Tipo de trabajo presentado:* Trabajo de grado/tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Ingeniería de Alimentos *Nombre del orientado:* Mónica Yaneth Corzo Herrera

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Uso de tecnologías de obstáculos en la conservación de mango (*Mangifera indica* L.) precortado variedad Tommy atkins *Tipo de trabajo presentado:* Trabajo de grado/tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Ingeniería de Alimentos *Nombre del orientado:* Paola Patricia Palmera Pacheco

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Efecto de la aplicación de ondas de ultrasonido sobre las propiedades físico-químicas, reológicas y microbiológicas de pulpa de mango *Mangifera indica* L variedad común *Tipo de trabajo presentado:* Trabajo de grado/tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos *Nombre del orientado:* Oscar Orlando Porras Atencia

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Rediseño y seguimiento de las BPM en la Arrocería Gélvez *Tipo de trabajo presentado:* Trabajo de grado/tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Ingeniería de Alimentos *Nombre del orientado:* Ludy Mardely Castro Valbuena

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Establecimiento de parámetros de control sobre la adición de suero ácido en el centro de acopio la vallenata de San Alberto, Cesar *Tipo de trabajo presentado:* Trabajo de grado/tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Ingeniería de Alimentos *Nombre del orientado:* Elda Josefina Baez Capacho

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Estudio comparativo de la actividad de la polifenoloxidasas en tres variedades de papa (*Solanum tuberosum* L.) mínimamente procesado *Tipo de trabajo presentado:* Trabajo de grado/tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos *Nombre del orientado:* Nidia Beatriz Villamizar Crisanchó

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Efecto del proceso de liofilización en la conservación de α - Tocoferol y β - Caroteno presentes en el zumo de tomate de árbol (*Cyphomandra betacea* Cav send) *Tipo de trabajo presentado:* Trabajo de grado/tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos *Nombre del orientado:* Erik German Yanza Hurtado

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Establecimiento de parámetros de control sobre la adición de suero ácido en el centro de acopio la vallenata de San Alberto, Cesar *Tipo de trabajo presentado:* Trabajo de grado/tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Ingeniería de Alimentos *Nombre del orientado:* Elda Josefina Baez Capacho

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Estimación de la composición de canal ovina a partir de medidas ultrasonográficas *Tipo de trabajo presentado:* Trabajo de grado/tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Ingeniería de Alimentos *Nombre del orientado:* Diego Armando Sanabria Yaruro

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Efecto del masajeado con cloruro de calcio y aceite de romero sobre la actividad bacteriana y características del corte de churrasco tipo argentino *Tipo de trabajo presentado:* Trabajo de grado/tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Maestria en Ciencia y Tecnología de Alimentos *Nombre del orientado:* Luis Carlos Baleta Medrano

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Efecto del marinado por maceración sobre las propiedades bromatológicas, la textura y la aceptabilidad de la carne de cabra de raza santandereana empacada al vacío y almacenada en condiciones de refrigeración *Tipo de trabajo presentado:* Trabajo de grado/tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Maestria en Ciencia y Tecnología de Alimentos *Nombre del orientado:* Ricardo Peña Florez

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Efecto de la aplicación de ondas de ultrasonido sobre las propiedades físico-químicas, reológicas y microbiológicas de pulpa de mango Mangifera indica L variedad común *Tipo de trabajo presentado:* Trabajo de grado/tesis *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Maestria en Ciencia y Tecnología de Alimentos *Nombre del orientado:* Oscar Orlando Porras Atencia

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ,
Titulo: Evaluación de las prácticas de innovación abiertas en empresas del sector de carbón en el departamento Norte de Santander *Tipo de trabajo presentado:* Trabajo de grado/tesis *en:* UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR (SEDE CÚCUTA) *programa académico* Maestría en Administración e Innovación *Nombre del orientado:* Leonor Jaimes Cerveleón/Jhon Arenas

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Efecto de tratamiento con ultrasonido en la reología y microbiología del mango variedad común *Tipo de trabajo presentado:* *en:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *programa académico* Maestria en Ciencia y Tecnología de Alimentos *Nombre del orientado:* Oscar Porras Tencio

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo:* Efecto de tratamiento con ultrasonido en la reología y microbiología del mango variedad común *Tipo de trabajo*

presentado: en: UNIVERSIDAD DE PAMPLONA programa académico Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos Nombre del orientado: Oscar Porras Tencio

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo: Evaluación de la ultrasonicación de alta intensidad como método complementario para la extensión de la vida útil del queso blanco venezolano paisa. Tipo de trabajo presentado: Proyecto de grado/Tesis en: UNIVERSIDAD DE PAMPLONA programa académico Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos Nombre del orientado: Ana Yadira Monsalve Galviz*

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo: VERIFICACIÓN Y VALIDACION DEL PLAN HACCP DE PRODUCTOS COCIDOS (SALCHICA, CHORIZO Y JAMON) DE LA EMPRESA CARNES CASABLANCA EN LA CIUDAD DE MEDELLIN Tipo de trabajo presentado: Proyecto de grado/Tesis en: UNIVERSIDAD DE PAMPLONA programa académico Ingeniería de Alimentos Nombre del orientado: GUIO CARRILLO MARIA ALEJANDRA*

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo: DESARROLLO DE UNA BEBIDA REFRESCANTE A PARTIR DE TE NEGRO ENDULZADO CON STEVIA EN LA PASTEURIZADORA LA MEJOR Tipo de trabajo presentado: Trabajo de grado/tesis en: UNIVERSIDAD DE PAMPLONA programa académico Ingeniería de Alimentos Nombre del orientado: ELIANA MARIA PAREDES CONTRERAS*

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, *Titulo: Diseño de buenas prácticas de manufactura para la planta de alimentos Fruttec S.A. Tipo de trabajo presentado: Proyecto de grado/Tesis en: UNIVERSIDAD DE PAMPLONA programa académico Ingeniería de Alimentos Nombre del orientado: MARIA ALEJANDRA GALINDO FONSECA*

Participación en comités de evaluación

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, CONSEJO NACIONAL DE ACREDITACION DE LA EDUCACION SUPERIOR CONACES
en: Ministerio De Educación Nacional - Mineducación

• Datos complementarios - Participación en comités de evaluación - Otra

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, I simposio internacional y VIII institucional de investigación

en: UNIVERSIDAD DE LA SALLE

• **Datos complementarios - Participación en comités de evaluación - Profesor titular**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, INFLUENCIA DE PRETRATAMIENTOS OSMÓTICOS EN LA CALIDAD DE MUESTRAS DE MELÓN (Cucumismelo L.) DURANTE EL ALMACENAMIENTO EN CONGELACIÓN

en: UNIVERSIDAD DEL VALLE

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Ingeniería de alimentos

en: UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, III Congreso Internacional Agroalimentario

en: UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, II Congreso Internacional Agroalimentario

en: UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, I congreso Internacional Agroalimentario

en: UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, VII premio de investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos y II premio de investigación en Inocuidad de Alimentos

en: Asociación Colombiana De Ciencia Y Tecnología De Alimentos

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Tecnología en Gestión para establecimiento de alimentos y bebidas.

en: Ministerio De Educación Nacional - Mineducación

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Comité de programa Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

en: UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Comité de Autoevaluación y Acreditación de programa

en: UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, PROGRAMA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS-UNIAGRARIA

en: FUNDACIÓN UNIVERSITARIA AGRARIA DE COLOMBIA

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Maestría en ingeniería

en: FUNDACIÓN UNIVERSITARIA AGRARIA DE COLOMBIA

• **Datos complementarios - Participación en comités de evaluación - Profesor titular**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, DISEÑO DE UN MODELO DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DEL SECTOR LÁCTEO EN EL DEPARTAMENTO DE CALDAS

en: UNIVERSIDAD DE CALDAS

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, PROGRAMA DE CIENCIAS DEL DEPORTE

en: CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL CARIBE - CECAR

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, TRABAJO SOCIAL

en: CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL CARIBE - CECAR

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

en: CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL CARIBE - CECAR

• **Datos complementarios - Participación en comités de evaluación - Profesor titular**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, ACTIVIDAD ANTIBACTERIANA DE EXTRACTOS DE *Allium sativum*, *Coriandrum sativum*, *Eugenia Caryophyllata*, *Origanum vulgare*, *Rosmarinus officinalis* y *Thymus vulgaris* COMO ANTIOXIDANTES Y CONSERVANTES NATURALES EN CARNES PROCESADAS.

en: UNIVERSIDAD DE CALDAS

Par evaluador

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* UNIVERSIDAD DE LA SALLE, 2017, Mayo

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* Revista Lasallista de Investigación, 2013, Agosto

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* @limentech ciencia y tecnología alimentaria, 2015, Octubre

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* @limentech ciencia y tecnología alimentaria, 2015, Octubre

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* UNIVERSIDAD DE CARTAGENA, 2012, Noviembre

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* Revista Facultad Nacional de Agronomía, 2016, Marzo

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* (1909-9959) Revista Biotecnología En El Sector Agropecuario Y Agroindustrial, 2015, Junio

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* @limentech ciencia y tecnología alimentaria, 2015, Octubre

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* @limentech ciencia y tecnología alimentaria, 2015, Octubre

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* @limentech ciencia y tecnología alimentaria, 2015, Octubre

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* @limentech ciencia y tecnología alimentaria, 2015, Octubre

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* UNIVERSIDAD DE LA SALLE, 2017, Enero

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Editorial:* Fondo de apoyo a la producción Editorial, 2016, Agosto

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Asociación Colombiana De Ciencia Y Tecnología De Alimentos, 2012, Agosto

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* Revista De La Asociación Colombiana De Ciencia Y Tecnología De Alimentos: ¿Alimentos Hoy?, 2012, Septiembre

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER, 2015, Octubre

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, 2012, Noviembre

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* Revista Lasallista de Investigación, 2013, Agosto

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* Journal of ICT Research and Applications, 2016, Septiembre

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* @limentech ciencia y tecnología alimentaria, 2015, Octubre

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* Journal of Food Science, 2012, Agosto

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, 2017, Mayo

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA, 2012, Diciembre

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* @limentech ciencia y tecnología alimentaria, 2015, Octubre

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* UNIVERSIDAD DE CALDAS, 2015, Septiembre

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* UNIVERSIDAD DE CALDAS, 2012, Mayo

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, 2012, Noviembre

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* Revista Facultad Nacional de Agronomía, 2013, Febrero

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* @limentech ciencia y tecnología alimentaria, 2015, Octubre

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* @limentech ciencia y tecnología alimentaria, 2015, Octubre

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* Revista Enfoque-UTE, 2017, Agosto

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, 2018, Junio

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, 2018, Julio

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, 2018, Junio

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, 2018, Junio

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* UNIVERSIDAD AGRARIA DEL ECUADOR, 2017, Septiembre

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* UNIVERSIDAD AGRARIA DEL ECUADOR, 2017, Septiembre

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, 2018, Junio

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Instituto Superior De Educacion Rural. Iser, 2018, Mayo

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, 2018, Octubre

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, 2017, Noviembre

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* UNIVERSIDAD DEL VALLE, 2017, Agosto

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* Revista U.D.C.A. Actualidad & Divulgación Científica, 2018, Septiembre

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* Revista Virtual Pro, 2017, Septiembre

Ámbito: Nacional *Par evaluador de:* Proyecto *Institución:* Instituto Superior De Educacion Rural. Iser, 2017, Septiembre

Ámbito: Internacional *Par evaluador de:* Material para publicación científica *Revista:* (1909-9959) Revista Biotecnología En El Sector Agropecuario Y Agroindustrial, 2015, Julio

Consultorías

• Producción técnica - Consultoría Científico Tecnológica e Informe Técnico - Desarrollo de productos

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, DESARROLLO DE UNA PULPA DE FRUTA TROPICAL CONGELADA PARA LA EMPRESA FRUTTEC SAS CUCUTA, *Nombre comercial:* , *contrato/registro:* 0116-2017, . En: , ,2018, 4 meses p.

• Producción técnica - Consultoría Científico Tecnológica e Informe Técnico - Desarrollo de productos

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, DESARROLLO DE UNA SALSA DE SOJA, *Nombre comercial:* , *contrato/registro:* , . En: Colombia, ,2017, 4 meses p.

Ediciones/revisiones

• Producción técnica - Editoración o revisión - Revista

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, @limentech, *Nombre comercial:* ,
contrato/registro: , . En: Colombia, ,2017, Unipamplona p.100

• **Producción técnica - Editoración o revisión - Anales**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, innovando-ando, *Nombre comercial:* ,
contrato/registro: , . En: , ,2015, issuu.com p.11

• **Producción técnica - Editoración o revisión - Revista**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Revista @limentech, Ciencia y Tecnología de Alimentos, *Nombre comercial:* , *contrato/registro:* , . En: Colombia, ,2016, Centro De Producción De Medios Y Publicaciones Universidad De Pamplona p.106

Eventos científicos

1 Nombre del evento: Análisis térmico en la práctica *Tipo de evento:*
Seminario *Ámbito:* Nacional *Realizado el:*2004-09-28 00:00:00.0, 2004-09-29
00:00:00.0 en Barcelona - España

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*Mettler Toledo *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:*
Organizador

2 Nombre del evento: Séptimo Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 2015 y Décimo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, CIBIA. *Tipo de evento:* Otro *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2015-10-07 00:00:00.0, 2015-10-09 00:00:00.0 en Montevideo - Montevideo

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Efecto del ultrasonido en la digestibilidad in vitro de las proteínas contenidas en la harina de trigo *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:*Efecto del ultrasonido en las propiedades térmicas del almidón de harina de trigo. *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*Laboratorio tecnológico de Uruguay *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Asistente , Ponente

3 Nombre del evento: III Congreso Internacional Agroalimentario CIAA *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2015-11-04 00:00:00.0, 2015-11-06 00:00:00.0 *en* CÚCUTA - Hotel Tonchalá

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Normalización y legislación en la industria de carnes y derivados cárnicos (Revisión) *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:*Normalización y legislación para los productos y derivados lácteos (Revisión) *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:*Efecto de la inclusión de linaza (*linum usitatissimum*) en la dieta alimenticia sobre la concentración de ácidos grasos en huevos de gallina babcock brown *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:*Caracterización de una salchicha potencialmente funcional de atún (*katsuwonus pelamis*) con aceite de oliva. *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:*Estándares de normalización y legislación de frutas y hortalizas (Revisión) *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:*Normalización y legislación sobre alimentos funcionales (Una revisión) *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Organizador , Ponente

4 Nombre del evento: III Congreso Internacional en Investigación e Innovación en Ciencia y Tecnología de Alimentos. II Seminario Internacional de Empaques Biodegradables IICTA 2016 *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:* 2016-11-02 00:00:00.0, 2016-11-04 00:00:00.0 *en* BOGOTÁ, D.C. - *Centro empresarial y recreativo* El Cubo de Colsubsidio

Productos asociados

- *Nombre del producto:* Desarrollo de un gel energizante a partir de mango (*Mangifera indica* L.) variedad azucarado. *Tipo de producto:* Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:* Desarrollo de nuevos productos alimentarios *Tipo de producto:* Producción técnica - Presentación de trabajo - Ponencia
- *Nombre del producto:* Efecto de la termosonicación sobre la inactivación de enterobacterias inoculadas en huevo entero líquido *Tipo de producto:* Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:* Macronutrientes de pasta alimenticia compuesta sustituyendo harina de trigo por harina de lentejas (*Lens culinaris*) *Tipo de producto:* Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:* Efecto de los campos magnéticos sobre las proteínas de la yema de huevo. *Tipo de producto:* Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:* Efecto de la termosonicación sobre el color de fresas deshidratadas. *Tipo de producto:* Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:* Inactivación de *Listeria monocytogenes* mediante campos magnéticos y ultrasonido. *Tipo de producto:* Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:* Desarrollo de pastas alimenticias enriquecidas con salvado de arroz (*Oryza sativa*) y harina de garbanzo (*Cicer arietinum*). *Tipo de producto:* Producción técnica - Presentación de trabajo - Ponencia
- *Nombre del producto:* Inactivación de bacterias patógenas por efecto de campos magnéticos. *Tipo de producto:* Producción técnica - Presentación de trabajo - Ponencia

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Asistente , Ponente , Ponente magistral

5 Nombre del evento: Congreso internacional de conservación para la industria agroalimentaria CINCIAS 2016 *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2016-03-16 00:00:00.0, 2016-03-18 00:00:00.0 *en* PASTO - Universidad de Nariño

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Evaluación del efecto de pre-tratamiento con ultrasonido en la extracción de flavonoides contenidos en las cáscaras de cítricos *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:*Efecto del ultrasonido y campos magnéticos sobre la digestibilidad in vitro en carne de lomo de atún (*katsuwonus pelamis*). *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:*Propiedades funcionales y perfil de textura de un queso de leche de cabra. *Tipo de producto:*Producción técnica - Presentación de trabajo - Ponencia
- *Nombre del producto:*Efecto del ultrasonido en la propiedades térmicas de almidón de trigo. *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:*Efecto de la aplicación de ultrasonido sobre las cinéticas de secado convectivo de fresa (*fragaria vesca*). *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE NARIÑO *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Asistente , Ponente

6 Nombre del evento: II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2014-05-27 00:00:00.0, 2014-05-30 00:00:00.0 *en* MEDELLÍN - Medellín- Colombia

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Efecto de la termosonicación sobre las propiedades microbiológicas del hongo comestible (*Pleurotus ostreatus*) fresco empacado al vacío *Tipo de producto:*Producción técnica - Presentación de trabajo - Ponencia

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE MEDELLÍN *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente

7 Nombre del evento: 2do Simposio Internacional y 3ro Nacional Agroalimentario *Tipo de evento:* Simposio *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2011-08-09 00:00:00.0, 2011-08-12 00:00:00.0 *en* MONTERÍA - Montería- Córdoba

Productos asociados

- *Nombre del producto:*La aplicación de los campos magnéticos y el ultrasonido en una emulsión de carne de búfalo (*Bubalus bubalis*) y su efecto sobre las propiedades microbiológicas y químicas *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE CORDOBA *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente

8 Nombre del evento: II Congreso Internacional Agroalimentario- CIAA 2012 *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2012-11-08 00:00:00.0, 2012-11-10 00:00:00.0 *en* CÚCUTA - Cúcuta- Norte de Santander

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Efecto del tipo de empaque sobre las características organolépticas y microbiológicas del chorizo tipo antioqueño almacenado en refrigeración *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:*Campos magnéticos, su influencia en las propiedades del huevo líquido entero *Tipo de producto:*Producción técnica - Presentación de trabajo - Ponencia

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación:*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Asistente , Organizador , Ponente , Ponente magistral

9 *Nombre del evento:* XVIIth European Symposium on the Quality of Poultry Meat & XIth European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products *Tipo de evento:* Simposio *Ámbito:* Nacional *Realizado el:*2005-05-23 00:00:00.0, 2005-05-25 00:00:00.0 *en Saint-Brieuc - Netherlands*

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Development a Catalan custard by isostatic high pressure *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo
- *Nombre del producto:*Rheological characterization of egg yolk custard *Tipo de producto:*Producción bibliográfica - Trabajos en eventos (Capítulos de memoria) - Completo

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*Poultry Industry *Tipo de vinculación:*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Asistente

10 Nombre del evento: congreso internacional de ingeniería y biología de alimentos *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2007-11-07 00:00:00.0, 2007-11-08 00:00:00.0 *en Terrasa - Terrasa*

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*Universitat Politècnica de Catalunya *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Organizador

11 Nombre del evento: I Workshop *Tipo de evento:* Otro *Ámbito:* Nacional *Realizado el:*2002-11-27 00:00:00.0, 2002-11-29 00:00:00.0 *en España - Bellaterra*

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE BARCELONA *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Organizador

12 Nombre del evento: II Simposio Departamental en Innovación y Desarrollo del Cacao y Productos Alimenticios *Tipo de evento:* Simposio *Ámbito:* Nacional *Realizado el:*2016-11-25 00:00:00.0, 2016-11-25 00:00:00.0 *en BUCARAMANGA - Sena-Piedecuesta*

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Nuevos productos *Tipo de producto:*Producción técnica - Presentación de trabajo - Ponencia

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*Servicio Nacional De Aprendizaje Sede Bucaramanga *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente magistral

13 *Nombre del evento:* X Congreso Venezolano de Microbiología "Ada Martínez de Gallardo" *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2013-11-04 00:00:00.0, 2013-11-06 00:00:00.0 *en* Maracaibo - Maracaibo

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Aplicación de tecnologías emergentes en la conservación de alimentos y desarrollo de productos *Tipo de producto:*Producción técnica - Presentación de trabajo - Ponencia

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*Universidad Del Zulia *Tipo de vinculación:*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente magistral

14 *Nombre del evento:* VI Jornada Técnica Internacional de Ingeniería Química e Ingeniería Biológica, PROCESA 2018, *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2018-04-09 00:00:00.0, 2018-04-13 00:00:00.0 *en* BARRANQUILLA - Universidad del Atlántico

Productos asociados

- *Nombre del producto:*APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS EMERGENTES PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS CON CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES; *Tipo de producto:*Producción técnica - Presentación de trabajo - Ponencia

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO *Tipo de vinculación:*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente magistral

15 *Nombre del evento:* IV IICTA 2018 *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2018-05-16 00:00:00.0, 2018-05-18 00:00:00.0 *en* CALI - CALI

Productos asociados

- *Nombre del producto:*CARACTERIZACIÓN DE ALMIDÓN DE ARRACACHA NATIVA (arracacia xanthorrhiza) *Tipo de producto:*Producción técnica - Presentación de trabajo - Ponencia

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente

16 *Nombre del evento:* IUFoST 2018 World Congress *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2018-10-23 00:00:00.0, 2018-10-28 00:00:00.0 *en* MUNBAI - MUMBAI

Productos asociados

- *Nombre del producto:*EFFECTS OF TREATMENT WITH ELECTROMAGNETIC FIELDS IN CONCENTRATE PROTEIN EMULSIONS OF WHEY. *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente

17 Nombre del evento: IV IICTA *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2018-05-16 00:00:00.0, 2018-05-18 00:00:00.0 *en* CALI - CALI

Productos asociados

- *Nombre del producto:*ELABORACIÓN Y ESTANDARIZACIÓN DE UN CONFITE (CAMELO DURO) A BASE DE PANELA *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente

18 Nombre del evento: CONACTA 2018 *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2018-10-03 00:00:00.0, 2018-10-05 00:00:00.0 *en* BOGOTÁ, D.C. - Bogotá

Productos asociados

- *Nombre del producto:*EFEECTO DEL TRATAMIENTO CON CAMPOS MAGNÉTICOS EN EMULSIONES CÁRNICAS ADICIONADAS DE ARRACACHA (Arracacia xanthorrhiza) NATIVA. *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:*EFEECTO DEL TRATAMIENTO CON CAMPOS MAGNÉTICOS EN EMULSIONES CÁRNICAS ADICIONADAS DE ARRACACHA (Arracacia xanthorrhiza) NATIVA. *Tipo de producto:*Producción técnica - Presentación de trabajo - Ponencia

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente

19 Nombre del evento: IUFoST 2018 World Congress *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2018-10-23 00:00:00.0, 2018-10-28 00:00:00.0 *en* MUMBAI -

Productos asociados

- *Nombre del producto:*EVALUATION OF THE USE STARCH OF NATIVE ARRACACHA (arracacia xanthorrhiza) IN MEAT EMULSIONS TREATED WITH ULTRASOUND AND MAGNETIC FIELD. *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente

20 Nombre del evento: IV IICTA 2018 *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2018-05-16 00:00:00.0, 2018-05-18 00:00:00.0 *en* CALI - CALI

Productos asociados

- *Nombre del producto:*DETERMINACIÓN DE CADMIO EN EL CACAO (Theobroma cacao L.) PRODUCIDO EN EL NORTE DE SANTANDER (Colombia), *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente

21 Nombre del evento: CONACTA *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2018-10-03 00:00:00.0, 2018-10-05 00:00:00.0 *en* BOGOTÁ, D.C. - Bogotá

Productos asociados

- *Nombre del producto:*EFECTOS DEL TRATAMIENTO CON ULTRASONIDO EN EMULSIONES CARNICAS CON SUSTITUTOS DE GRASA (ALGINATO) *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster
- *Nombre del producto:*EFECTOS DEL TRATAMIENTO CON ULTRASONIDO EN EMULSIONES CARNICAS CON SUSTITUTOS DE GRASA (ALGINATO) *Tipo de producto:*Producción técnica - Presentación de trabajo - Ponencia

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación:*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente

22 *Nombre del evento:* IV versión del CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN INGENIERÍA, CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS - IICTA 2018 *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2018-05-16 00:00:00.0, 2018-05-18 00:00:00.0 *en* CALI - CALI

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Desarrollo de productos a base de huevo mediante el altas presiones isostáticas. *Tipo de producto:*Producción técnica - Presentación de trabajo - Ponencia

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación:*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente magistral

23 *Nombre del evento:* IV IICTA 2018 *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2018-05-16 00:00:00.0, 2018-05-18 00:00:00.0 *en* CALI - CALI

Productos asociados

- *Nombre del producto:*Calidad de emulsiones de carne de búfalo (Bubalus bubalis) tratadas con ultrasonido de alta intensidad. *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente

24 *Nombre del evento:* ENSIAL *Tipo de evento:* Encuentro *Ámbito:* Nacional *Realizado el:*2018-05-24 00:00:00.0, 2018-05-25 00:00:00.0 *en* VILLA DEL ROSARIO - Villa del Rosario

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Organizador

25 *Nombre del evento:* PROCESA 2018 *Tipo de evento:* Otro *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2018-04-09 00:00:00.0, 2018-04-13 00:00:00.0 *en* BARRANQUILLA - BARRANQUILLA

Productos asociados

- *Nombre del producto:*APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS EMERGENTES PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS CON CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES *Tipo de producto:*Producción técnica - Presentación de trabajo - Ponencia

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente magistral

26 *Nombre del evento:* IV IICTA 2018 *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2018-05-16 00:00:00.0, 2018-05-18 00:00:00.0 *en CALI - CALI*

Productos asociados

- *Nombre del producto:*DETERMINACIÓN DEL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES DE QUESOS SEMIMADURADO DE LECHE DE CABRA *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente

27 *Nombre del evento:* IV IICTA 2018 *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:*2018-05-16 00:00:00.0, 2018-05-18 00:00:00.0 *en CALI - CALI*

Productos asociados

- *Nombre del producto:*EFECTO DEL PRETRATAMIENTO CON ULTRASONIDO EN LAS CINÉTICAS DE SECADO CONVECTIVO DE LA UCHUVA (PHYSALIS PERUVIANA) *Tipo de producto:*Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:*UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación*Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente

28 Nombre del evento: IUFoST 2018 World Congress *Tipo de evento:* Congreso *Ámbito:* Internacional *Realizado el:* 2018-10-23 00:00:00.0, 2018-10-28 00:00:00.0 *en* MUMBAI -

Productos asociados

- *Nombre del producto:* EFFECTS OF TREATMENT WITH ELECTROMAGNETIC FIELDS IN ISOLATED PROTEIN EMULSIONS OF SOY. *Tipo de producto:* Demás trabajos - Demás trabajos - Póster

Instituciones asociadas

- *Nombre de la institución:* UNIVERSIDAD DE PAMPLONA *Tipo de vinculación:* Patrocinadora

Participantes

- *Nombre:* VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ *Rol en el evento:* Ponente

Generación de contenido virtual

Nombre Normalización y Legislación Alimentaria *Tipo* Producción técnica - Contenido Virtual - Micrositio, en 2016-02-15 00:00:00.0 *disponible en* <http://moodleuetic.unipamplona.edu.co/login/index.php> *Descripción:* Digitalización de la asignatura de Normalización y Legislación alimentaria

Nombre Innovando-ando *Tipo* Producción técnica - Contenido Virtual - Micrositio, en 2015-06-11 00:00:00.0 *disponible en* https://issuu.com/hectorseijaschacon/docs/innovando_ando__revista_ *Descripción:* Informe de actividades de investigación

Nombre Tecnología de Alimentos II (Tecnología de Carnes) *Tipo* Producción técnica - Contenido Virtual - Micrositio, en 2016-02-15 00:00:00.0 *disponible en* <http://moodleuetic.unipamplona.edu.co/login/index.php> *Descripción:* Actualidad, importancia y prospectiva de la industria cárnica, Elaboración de trabajos, informes e investigaciones

Nombre seminario de investigación *Tipo* Producción técnica - Contenido Virtual - Micrositio, en 2016-02-15 00:00:00.0 *disponible en*

<http://moodleuetic.unipamplona.edu.co/login/index.php> *Descripción:* Digitalización del curso seminario de investigación

Nombre SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN *Tipo* Producción técnica - Contenido Virtual - Aplicativo, en 2018-07-16 00:00:00.0 *disponible en* <http://moodleuetic.unipamplona.edu.co/course/view.php?id=54> *Descripción:* ACTUALIZACIÓN DE LA ASIGNATURA- PRACTICAS -PROYECTOS DE AULA

Nombre TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II (CARNES) *Tipo* Producción técnica - Contenido Virtual - Portal, en 2018-07-17 00:00:00.0 *disponible en* <http://moodleuetic.unipamplona.edu.co/course/view.php?id=53> *Descripción:* ACTUALIZACIÓN DEL CURSO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II- CARNES; PRACTICAS DE LABORATORIO- PROYECTOS

Estrategias de comunicación del conocimiento

Nombre de la estrategia CAPACITACIÓN *Inicio en* Noviembre - 2018, *Finalizó en* :Noviembre - 2018,

Nombre de la estrategia INNOVANDO-ANDO 6.O *Inicio en* Mayo - 2018, *Finalizó en* :Mayo - 2018,

Nombre de la estrategia INNOVANDO-ANDO 7.O *Inicio en* Febrero - 2019, *Finalizó en* :Febrero - 2019,

Nombre de la estrategia INNOVANDO-ANDO 5.O *Inicio en* Diciembre - 2017, *Finalizó en* :Diciembre - 2017,

Nombre de la estrategia CONFERENCIA *Inicio en* Noviembre - 2018, *Finalizó en* :Noviembre - 2018,

Nombre de la estrategia Innovando-ando 4.0 *Inicio en* Junio - 2017, *Finalizó en* :Junio - 2017,

Nombre de la estrategia Innovando-ando II *Inicio en* Junio - 2016, *Finalizó en* :Junio - 2016,

Nombre de la estrategia Innovando-ando III *Inicio en* Diciembre - 2016, *Finalizó en* :Diciembre - 2016,

Nombre de la estrategia Innovando-ando I *Inicio en* Noviembre - 2015, *Finalizó en* :Noviembre - 2015,

Estrategias pedagógicas para el fomento a la CTI

Nombre de la estrategia INVESTIGACIÓN EN EL AULA *Inicio en* Agosto - 2018, *Finalizó en* :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia investigación en el aula *Inicio en* Agosto - 2018, *Finalizó en* :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia INVESTIGACIÓN EN EL AULA Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia investigación en el aula Inicio - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia investigación en el aula Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia investigación en el aula Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia INVESTIGACIÓN EN EL AULA Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia INVESTIGACIÓN EN EL AULA Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia INVESTIGACIÓN EN EL AULA Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia INVESTIGACIÓN EN EL AULA Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia investigación en el aula Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia investigación en el aula Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia investigación en el aula Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia investigación en el aula Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia investigación en el aula Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia investigación en el aula Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia investigación en el aula Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia Proyecto de aula Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia investigación en el aula Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula Inicio en Agosto - 2016, Finalizó en :Agosto - 2016,

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula Inicio en Agosto - 2015, Finalizó en :Agosto - 2015,

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula *Inicio en* Enero - 2015, *Finalizó en* :Enero - 2015,

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula *Inicio en* Agosto - 2015, *Finalizó en* :Agosto - 2015,

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula *Inicio en* Febrero - 2016, *Finalizó en* :Febrero - 2016,

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula *Inicio en* Agosto - 2016, *Finalizó en* :Agosto - 2016,

Nombre de la estrategia Proyecto de Investigación en el aula *Inicio en* Febrero - 2016, *Finalizó en* :Febrero - 2016,

Nombre de la estrategia Proyecto Investigación en el aula *Inicio en* Agosto - 2016, *Finalizó en* :Agosto - 2016,

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula *Inicio en* Febrero - 2016, *Finalizó en* :Febrero - 2016,

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula *Inicio en* Febrero - 2016, *Finalizó en* :Febrero - 2016,

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula *Inicio en* Enero - 2016, *Finalizó en* :Enero - 2016,

Nombre de la estrategia Proyecto de Investigación en el aula *Inicio en* Agosto - 2015, *Finalizó en* :Agosto - 2015,

Nombre de la estrategia Semillero de Investigación SIAL *Inicio en* Agosto - 2015, *Finalizó en* :Agosto - 2017,

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula *Inicio en* Febrero - 2016, *Finalizó en* :Febrero - 2016,

Nombre de la estrategia Proyecto de Investigación en el aula *Inicio en* Enero - 2015, *Finalizó en* :Enero - 2015,

Nombre de la estrategia Proyecto de Investigación en el aula *Inicio en* Agosto - 2015, *Finalizó en* :Agosto - 2015,

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula *Inicio en* Agosto - 2016, *Finalizó en* :Agosto - 2016,

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula *Inicio en* Agosto - 2016, *Finalizó en* :Agosto - 2016,

Nombre de la estrategia Semillero de Investigación *Inicio en* Febrero - 2016, *Finalizó en* :Febrero - 2016,

Nombre de la estrategia Proyecto de Investigación en el aula *Inicio en* Agosto - 2015, *Finalizó en* :Agosto - 2015,

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula *Inicio en Agosto - 2016, Finalizó en :Agosto - 2016,*

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula *Inicio en Agosto - 2016, Finalizó en :Agosto - 2016,*

Nombre de la estrategia investigación en el aula *Inicio en Agosto - 2018, Finalizó en :Agosto - 2019,*

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula *Inicio en Agosto - 2015, Finalizó en :Agosto - 2015,*

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula *Inicio en Agosto - 2016, Finalizó en :Agosto - 2016,*

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula *Inicio en Agosto - 2015, Finalizó en :Agosto - 2015,*

Nombre de la estrategia Proyecto de investigación en el Aula *Inicio en Agosto - 2015, Finalizó en :Agosto - 2015,*

Espacios de participación ciudadana

Nombre del espacio Legislación internacional sobre inocuidad de alimentos en el escenario de la Organización Mundial de Comercio ¿ Cúcuta *Realizado el:2016-09-05 00:00:00.0, 2016-09-06 00:00:00.0 en CÚCUTA - Con0 participantes*

Nombre del espacio Principios básicos sobre inocuidad de alimentos en el marco de la Organización Mundial de Salud y el Codex Alimentarius ¿ Cúcuta *Realizado el:2016-09-07 00:00:00.0, 2016-09-08 00:00:00.0 en CÚCUTA - Con40 participantes*

Nombre del espacio Diseño higiénico sanitario de plantas de alimentos ¿ Cúcuta *Realizado el:2016-09-15 00:00:00.0, 2016-09-16 00:00:00.0 en CÚCUTA - Con40 participantes*

Artículos

• Producción bibliográfica - Artículo - Publicado en revista especializada

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, MARIA TERESA DE LOS REYES PLA SOLER, "Rheological characterization of egg yolk custard" . En: Países Bajos Quality of Poultry Meat *ISSN: 0 ed: v.II fasc. p.353 - 355 ,2005, DOI:*

Palabras:

alta presión, huevo, Rheology,

Sectores:

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

• Producción bibliográfica - Artículo - Publicado en revista especializada

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, JUSEP YUSTE, MARIA TERESA DE LOS REYES PLA SOLER, MONSERRAT MOR MUR, "Development a Catalan custard by isostatic high pressure" . En: Francia
Quality of Poultry Meat ISSN: 0 ed:
v.III fasc. p.432 - 435 ,2003, DOI:

Palabras:

alta presión, huevo, Tecnologías emergentes,

Sectores:

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

• **Producción bibliográfica - Artículo - Revisión (Survey)**

LORENZO FUENTES BERRIO, DIOFANOR ACEVEDO CORREA, VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "Alimentos funcionales: Impacto y retos para el desarrollo y bienestar de la sociedad colombiana." . En: Colombia
Biotecnología En El Sector Agropecuario Y Agroindustrial ISSN: 1692-3561 ed: Centro De Publicaciones Universidad Del Cauca
v.13 fasc.N/A p.140 - 149 ,2015, DOI:

Palabras:

Alimento funcional,

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, YESENIA CAMPO VERA, "Efecto del ultrasonido en las propiedades físicas de la leche entera." . En: Colombia
Bistua Revista De La Facultad De Ciencias Basicas ISSN: 0120-4211 ed: Centro Publicaciones Universidad De Pamplona
v.13 fasc.N/A p.79 - 90
,2015, DOI: <http://dx.doi.org/10.24054%2F01204211.v2.n2.2015.1803>

Palabras:

Ultrasonido, pH, Acidéz,

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, PEDRO ELIAS ROMERO BARRAGAN, "Efecto de los campos magnéticos y el ultrasonido sobre la calidad microbiológica y las propiedades funcionales en una emulsión de carne de bufalo (*Bubalus bubalis*).". En: Colombia
Bistua Revista De La Facultad De Ciencias Basicas ISSN: 0120-4211 ed: Centro Publicaciones Universidad De Pamplona
v.11 fasc.N/A p.67 - 76 ,2013, DOI: DOI:
<http://dx.doi.org/10.24054%2F01204211.v1.n1.2013.842>

Palabras:

Estabilidad emulsión, Mesófilos, Coliformes,

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, NIDIA YAZMIN LUNA GRANADOS, YESENIA CAMPO VERA, "Efecto del ultrasonido en la digestibilidad in vitro de las proteínas contenidas en la harina de trigo." . En: Colombia

Bistua Revista De La Facultad De Ciencias Basicas ISSN: 0120-4211 ed: Centro Publicaciones Universidad De Pamplona
v.13 fasc.N/A p.81 - 91
,2015, DOI: <http://dx.doi.org/10.24054%2F01204211.v1.n1.2015.1670>

Palabras:

Ultrasonido, Digestibilidad, trigo, Proteinas,

• **Producción bibliográfica - Artículo - Corto (Resumen)**

YESENIA CAMPO VERA, VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "Efecto de la termosonicación sobre las propiedades microbiológicas del hongo comestible (*Pleurotus ostreatus*) fresco empacado al vacío" . En: Colombia
Revista Facultad Nacional de Agronomía ISSN: 0304-2847 ed: Instituto de Estudios Políticos y Relaciones Internacionales de la Universidad Nacional de Colombia
v.67 fasc.2 p.294 - 296 ,2014, DOI:

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

YASMIN PEREZ SUAREZ, MARTHA LUCIA PINZON BEDOYA, VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "Evaluación del comportamiento del tiempo de operación sobre el rendimiento del aceite esencial de *Psidium caudatum* obtenido por extracción de arrastre con vapor de agua en planta piloto" . En: Colombia
Bistua Revista De La Facultad De Ciencias Basicas ISSN: 0120-4211 ed: Centro Publicaciones Universidad De Pamplona
v.9 fasc.N/A p.63 - 69
,2011, DOI: <http://dx.doi.org/10.24054%2F01204211.v1.n1.2011.31>

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "Evaluación del comportamiento del tiempo de operación sobre el rendimiento del aceite esencial de *Psidium caudatum* obtenido por extracción de arrastre con vapor de agua en planta piloto" . En: Colombia
Geología Colombiana ISSN: 0072-0992 ed: Universidad Nacional de Colombia
v.9 fasc.2 p.55 - 62 ,2011, DOI:

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

YESENIA CAMPO VERA, VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "Efecto de la termosonicación sobre las propiedades fisicoquímicas del hongo comestible (*Pleurotus Ostreatus*) fresco empacado al vacío" . En: Colombia
Bistua Revista De La Facultad De Ciencias Basicas ISSN: 0120-4211 ed: Centro Publicaciones Universidad De Pamplona
v.9 fasc.N p.55 - 63
,2011, DOI: <http://dx.doi.org/10.24054%2F01204211.v2.n2.2011.42>

Palabras:

Ultrasonido, pH, *Pleurotus ostreatus*, actividad enzimática, Color,

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, FRANKLIN MENDOZA GALVIS, JAVIER ORLANDO DELGADO, "The effect of ultrasonic treatment on some functional properties of egg white" . En: Venezuela

Revista Científica-Facultad De Ciencias Veterinarias ISSN: 0798-2259 ed: Universidad Del Zulia

v.19 fasc.N/A p.71 - 76 ,2009, DOI:

Palabras:

Egg white, Protein,

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, LORENZO FUENTES BERRIO, DIOFANOR ACEVEDO CORREA, "Efecto del Ultrasonido y Campos Magnéticos en la Carne de Lomo Atún (Thunnus albacares)". En: Chile

Informacion Tecnologica ISSN: 0718-0764 ed: Vicerrectoria De Investigacion Y

Extension Centro De Informacion Tecnologica

v.27 fasc.N/A p.26 - 30 ,2016, DOI: 10.4067/S0718-07642016000200004

Palabras:

Atún, Campos magnéticos, Ultrasonido,

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, LUCERO MESA, MONICA VARGAS, DIEGO ARMANDO GOMEZ, "Determinación de propiedades fisicoquímicas de la carne de res mediante el uso de enzimas de papaina y bromelina". En: Colombia

@Limentech ISSN: 1692-7125 ed: Centro Publicaciones Universidad De Pamplona

v.4 fasc.N p.41 - 49 ,2006, DOI:

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "Efecto del ultrasonido en las propiedades fisicoquímicas de la carne de pollo empacada al vacío". En: Colombia

@Limentech ISSN: 1692-7125 ed: Centro Publicaciones Universidad De Pamplona

v.4 fasc.2 p.74 - 79 ,2006, DOI:

Sectores:

Otros sectores - Calidad y Productividad,

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, WILLIAM RICARDO TARAZONA LIZARAZO, "Estudio de las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas de la grasa de reserva de pollo calidad estándar". En: Colombia

@Limentech ISSN: 1692-7125 ed: Centro Publicaciones Universidad De Pamplona

v.4 fasc.1 p.17 - 21 ,2006, DOI:

Palabras:

Grasa de molleja, grasa abdominal, subproductos,

Sectores:

Otros sectores - Calidad y Productividad, Agricultura, pecuaria, silvicultura, explotación forestal - Producción animal, incluso servicios veterinarios,

• **Producción bibliográfica - Artículo - Corto (Resumen)**

NANCY JHOANA TORRES GARCIA, VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, MARIELA HERNANDEZ ORDONEZ, "Desarrollo de un gel energizante a partir de mango (Mangifera indica L.) variedad azucarado". En: Colombia

Agronomía Colombiana ISSN: 0120-9965 ed: Instituto de Estudios Políticos y Relaciones Internacionales de la Universidad Nacional de Colombia
v.34 fasc.N/A p.23 - 26 ,2016, DOI: 10.15446/agron.colomb

Palabras:

mango, Deportistas, gel energizante,

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, NIDIA YAZMIN LUNA GRANADOS, YESENIA CAMPO VERA, "Efecto del ultrasonido en la propiedades térmicas de almidón de trigo." . En: Colombia

Vitae ISSN: 2145-2660 ed: Universidad De Antioquia Medellin

v.23 fasc.N/A p.754 - 758 ,2016, DOI:

Palabras:

Proteínas, Ultrasonido, trigo,

• **Producción bibliográfica - Artículo - Corto (Resumen)**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, STELLA HERNANDEZ GONZALEZ, YESENIA CAMPO VERA, "Inactivación de bacterias patógenas por efecto de campos magnéticos." . En: Colombia

Agronomía Colombiana ISSN: 0120-9965 ed: Instituto de Estudios Políticos y Relaciones Internacionales de la Universidad Nacional de Colombia

v.1 fasc. p.1385 - 1387 ,2016, DOI:

• **Producción bibliográfica - Artículo - Corto (Resumen)**

MARIELA HERNANDEZ ORDONEZ, VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, MARIA CAMILA CHAPARRO ABRIL, "Macronutrientes de pasta alimenticia compuesta sustituyendo harina de trigo por harina de lentejas (Lens culinaris)" . En: Colombia

Agronomía Colombiana ISSN: 0120-9965 ed: Instituto de Estudios Políticos y Relaciones Internacionales de la Universidad Nacional de Colombia

v.34 fasc.N/A p.1223 - 1226 ,2016, DOI: 10.15446/agron.colomb

Palabras:

Arroz, Alimento funcional, Lentejas, Proteínas, Pasta alimenticia,

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

YESENIA CAMPO VERA, VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, DORA CLEMENCIA VILLADA CASTILLO, "Efecto de la aplicación de ultrasonido sobre las cinéticas de secado convectivo de fresa (fragaria vesca)." . En: Colombia

Vitae ISSN: 0121-4004 ed: Editorial Universidad de Antioquia

v.23 fasc.N/A p.100 - 104 ,2016, DOI:

Palabras:

Ultrasonido, secado, Fresas,

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, YESENIA CAMPO VERA, DORA CLEMENCIA VILLADA CASTILLO, "Evaluación del efecto de pre-tratamiento con ultrasonido en la extracción de flavonoides contenidos en las cáscaras de cítricos." . En:

Colombia

Vitae ISSN: 0121-4004 ed: Editorial Universidad de Antioquia
v.23 fasc.N/A p.95 - 100 ,2016, DOI:

Palabras:

Ultrasonido, Naranjas, Flavonoides,

• **Producción bibliográfica - Artículo - Corto (Resumen)**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, YESENIA CAMPO VERA, RAFAEL EMILIO GONZALEZ CUELLO, "Efecto de la termosonicación sobre el color de fresas deshidratadas." . En: Colombia

Agronomía Colombiana ISSN: 0120-9965 ed: Instituto de Estudios Políticos y Relaciones Internacionales de la Universidad Nacional de Colombia
v.34 fasc.N/A p.201 - 204 ,2016, DOI: 10.15446/agron.colomb

Palabras:

Fresas, Ultrasonido, Color,

• **Producción bibliográfica - Artículo - Corto (Resumen)**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, MARIELA HERNANDEZ ORDONEZ, MARIA CAMILA CHAPARRO ABRIL, "Desarrollo de pastas alimenticias enriquecidas con salvado de arroz (*Oryza sativa*) y harina de garbanzo (*Cicer arietinum*).". En: Colombia

Agronomía Colombiana ISSN: 0120-9965 ed: Instituto de Estudios Políticos y Relaciones Internacionales de la Universidad Nacional de Colombia
v.34 fasc.N/A p.1079 - 1082 ,2016, DOI: 10.15446/agron.colomb

Palabras:

Pasta alimenticia, Proteínas, Arroz,

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

LORENZO FUENTES BERRIO, VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "Efecto del ultrasonido y campos magnéticos sobre la digestibilidad in vitro en carne de lomo de atún (*katsuwonus pelamis*).". En: Colombia

Vitae ISSN: 0121-4004 ed: Editorial Universidad de Antioquia
v.23 fasc.N/A p.132 - 135 ,2016, DOI:

Palabras:

Campos magnéticos, Tecnologías emergentes, Ultrasonido, Digestibilidad, Atún,

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, MARTHA BARRERA HERNANDEZ, YESENIA CAMPO VERA, "Propiedades funcionales y perfil de textura de un queso de leche de cabra." . En: Colombia

Vitae ISSN: 0121-4004 ed: Editorial Universidad de Antioquia
v.23 fasc.N/A p.759 - 763 ,2016, DOI:

Palabras:

cabra, queso, alimentos funcionales,

• **Producción bibliográfica - Artículo - Corto (Resumen)**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, STELLA HERNANDEZ GONZALEZ, RAFAEL EMILIO GONZALEZ CUELLO, "Efecto de la termosonicación sobre la inactivación de enterobacterias inoculadas en huevo entero líquido." . En: Colombia Agronomía Colombiana *ISSN: 0120-9965 ed: Instituto de Estudios Políticos y Relaciones Internacionales de la Universidad Nacional de Colombia* v.34 *fasc.N/A* p.1367 - 1369 ,2016, *DOI: 10.15446/agron.colomb*

• **Producción bibliográfica - Artículo - Corto (Resumen)**

LORENZO FUENTES BERRIO, VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, STELLA HERNANDEZ GONZALEZ, "Inactivación de *Listeria monocytogenes* mediante campos magnéticos y ultrasonido." . En: Colombia Agronomía Colombiana *ISSN: 0120-9965 ed: Instituto de Estudios Políticos y Relaciones Internacionales de la Universidad Nacional de Colombia* v.34 *fasc.N/A* p.693 - 695 ,2016, *DOI: 10.15446/agron.colomb*

Palabras:

Campos magnéticos, Ultrasonido,

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "Elaboración y estandarización de un confite (caramelo duro) a base de panela" . En: Colombia Revista Colombiana De Investigaciones Agroindustriales *ISSN: 2422-0582 ed: v.5 fasc.N/A* p.74 - 79 ,2018, *DOI: 10.23850/issn.2422-0582*

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "Elaboración y estandarización de un confite (caramelo duro) a base de panela." . En: Colombia Revista Colombiana De Investigaciones Agroindustriales *ISSN: 2422-0582 ed: v.5 fasc.N/A* p.74 - 79 ,2018, *DOI: 10.23850/issn.2422-0582*

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "¿Calidad de Emulsiones de Carne de Búfalo (*bubalus bubalis*) tratadas con Ultrasonido de Alta Intensidad?" . En: Información Tecnológica *ISSN: 0716-8756 ed: Vicerrectoría De Investigación Y Extensión Centro De Información Tecnológica* v.30 *fasc.N/A* p.13 - 20 ,2019, *DOI:*

• **Producción bibliográfica - Artículo - Revisión (Survey)**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "APLICACIÓN DEL ULTRASONIDO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS: UNA REVISIÓN" . En: Colombia Biotecnología En El Sector Agropecuario Y Agroindustrial *ISSN: 1692-3561 ed: Centro De Publicaciones Universidad Del Cauca* v.16 *fasc.n/a* p.102 - 113 ,2018, *DOI:*

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "Elaboración y estandarización de un confite (caramelo duro) a base de panela" . En: Colombia

Revista Colombiana De Investigaciones Agroindustriales ISSN: 2422-0582 ed:
v.5 fasc.N/A p.74 - 79 ,2018, DOI: 10.23850/issn.2422-0582

• **Producción bibliográfica - Artículo - Corto (Resumen)**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, MARIELA HERNANDEZ ORDONEZ,
MARTHA LUCIA PINZON BEDOYA, "Efecto de los campos magnéticos sobre las
proteínas de la yema de huevo" . En:

Agronomía Colombiana ISSN: 0120-9965 ed: Instituto de Estudios Políticos y
Relaciones Internacionales de la Universidad Nacional de Colombia
v.34 fasc.n/a p.1484 - 1487 ,2016, DOI: 10.15446/agron.colomb.v34n1supl.58038

Palabras:

Campos magnéticos, Proteínas, Tecnologías emergentes,

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

RAFAEL EMILIO GONZALEZ CUELLO, VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ,
"incremento en la vida útil postcosecha del aguacate (persea Americana) utilizando
recubrimiento a base de goma gelana" . En: Colombia

Revista U.D.C.A. Actualidad & Divulgación Científica ISSN: 0123-4226 ed: Ediudca
v.20 fasc.1 p.101 - 110 ,2017, DOI: 10.31910/rudca.v20.n1.2017.67

Libros

• **Producción bibliográfica - Libro - Libro resultado de investigación**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "Elaboración de crema de huevo mediante
alta presión isostática e irradiación" En: España 2005. ed: ISBN: v. pags. 158

Areas:

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

Textos en publicaciones no científicas

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

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "CUANDO EL HUEVO VA A LA U" En:
Colombia. 2017. AVICULTORES. ISSN: 0121-1358 p.36 - 39 v.249

Documentos de trabajo

Producción bibliográfica - Documento de trabajo (Working Paper)

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "Química de alimentos" En: . 1999. p.

Producción bibliográfica - Documento de trabajo (Working Paper)

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "Manejo poscosecha" En: . 1999. p.

Producción bibliográfica - Documento de trabajo (Working Paper)

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, "Guías de laboratorio de tecnología de
carnes" En: . 1998. p.

Producción bibliográfica - Documento de trabajo (Working Paper)

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, CLAUDIA CLAVIJO OLMOS, "Guías de laboratorio de tecnología de lácteos. Universidad de Pamplona" En: . 1998. p.

Areas:

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

Prototipos

Producción técnica - Prototipo - Industrial

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, MARIA TERESA DE LOS REYES PLA SOLER, Elaboración de crema de huevo mediante alta presión isostática e irradiación, *Nombre comercial:* , *contrato/registro:* , . En: España, ,2005,

Palabras:

alta presión, huevo, Irradiación, Tecnologías emergentes,

Areas:

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

Sectores:

Salud humana - Nutrición y alimentación,

Informes de investigación

• Producción técnica - Informes de investigación

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efecto de la aplicación de ultrasonido y campos magnéticos en productos desarrollados a partir de atún (*Thunnus albacares*) . En: , ,2010,

• Producción técnica - Informes de investigación

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Estudio del efecto del ultrasonido y los campos magnéticos sobre las propiedades funcionales del huevo líquido entero. . En: , ,2012,

• Producción técnica - Informes de investigación

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efecto de los campos magnéticos y ultrasonido sobre una emulsión de carne de búfalo (*Bubalus bubalis*). . En: , ,2010,

- **Producción técnica - Informes de investigación**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Propiedades termicas y digestibilidad in vitro de las harinas de trigo y arroz . En: , ,2016,

- **Producción técnica - Informes de investigación**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efecto de los tratamientos no térmicos sobre los hongos comestibles . En: , ,2010,

- **Producción técnica - Informes de investigación**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Efecto de la inclusión de linaza en la dieta alimenticia sobre la concentración de isómeros cis y trans del ácido linoléico en huevo de gallina (Babcock Brown). . En: , ,2014,

- **Producción técnica - Informes de investigación**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Desarrollo de un gel energizante para deportistas a partir del mango producido en el Norte de Santander . En: , ,2016,

- **Producción técnica - Informes de investigación**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, Desarrollo de un queso semimadurado con propiedades funcionales a partir de leche de cabra . En: , ,2016,

- **Producción técnica - Informes de investigación**

VICTOR MANUEL GELVEZ ORDONEZ, informe de avance deñ proyecto Desarrollo de emulsiones alimentarias con características funcionales mediante el uso de tecnologías emergentes. . En: , ,2018,

Talleres Creativos

- Nombre del taller: Taller de Innovación de un producto alimentario ,Tipo de taller: null,Participación: null

Fecha de inicio: 2015-09-01 00:00:00.0,Fecha de finalización: 2015-09-01 00:00:00.0

Lugar de realización: Laboratorio de Ingeniería de Alimentos

Ámbito: Local, Distinción obtenida: Presentación pública, Mecanismo de selección: Jurado

Proyectos

Tipo de proyecto: Investigación, desarrollo e Innovación

Optimización de la vida útil del huevo y ovoproductos mediante la utilización de tecnologías emergentes

Inicio: Septiembre 2008 *Fin proyectado:* Septiembre 2009 *Fin:* Septiembre 2014

Duración 36

Resumen

Se busca observar el efecto del tratamiento con ultrasonido y campos magnéticos sobre las propiedades funcionales de las proteínas, las propiedades fisicoquímicas, la reología, digestibilidad in vitro, color y microbiología del huevo y ovoproductos.

Tipo de proyecto: Investigación y desarrollo

Desarrollo de emulsiones alimentarias con características funcionales mediante el uso de tecnologías emergentes

Inicio: Enero 2018 *Fin:* Junio 2019 *Duración*

Resumen

El presente trabajo obedece a la respuesta que desde la cumbre mundial de la FAO y la OMS en el 2015, indican, entre otras, como políticas mundiales el trabajo de la aplicación de nuevas tecnologías y el desarrollo de alimentos con características funcionales para buscar mitigar el hambre, como primer problema mundial del siglo. Para lograr el objetivo se aplicarán tecnologías emergentes como son el Ultrasonido (US) y los campos magnéticos (CM) sobre muestras de proteínas vegetales (soya) y animales (yema de huevo, plasma sanguíneo, suero láctico) y se preparan emulsiones con dichas proteínas (1, 3 y 5%), aceite de oliva y se adicionará fibra dietaria. Se analizará el efecto del US y los CM sobre: a) las propiedades funcionales de las proteínas (capacidad emulsificante, capacidad de gelificación, Estabilidad de cremado); b) Propiedades químicas (pH, digestibilidad, oxidación lipídica,); c) Propiedades físicas (color, solubilidad, perfil de textura, firmeza, viscosidad, caracterización reológica); d) Microestructura y e) análisis microbiológico).

Tipo de proyecto: Investigación, desarrollo e Innovación

Efecto de la inclusión de linaza en la dieta alimenticia sobre la concentración de isómeros cis y trans del ácido linoléico en huevo de gallina (Babcock Brown).

Inicio: Febrero 2012 *Fin:* Noviembre 2014 *Duración*

Resumen

Tipo de proyecto: Investigación, desarrollo e Innovación

Desarrollo de un gel energizante a partir de mango (*Mangifera indica*) producido en el N.S.

Inicio: Febrero 2016 *Fin:* Junio 2017 *Duración*

Resumen

Desarrollar un gel energizante para deportistas a partir de Mango (*Mangifera indica*) producido en Cúcuta (N.S)

Tipo de proyecto: Investigación y desarrollo

Desarrollo de un queso semimadurado con propiedades funcionales a partir de leche de cabra

Inicio: Enero 2013 *Fin:* Junio 2016 *Duración*

Resumen

Tipo de proyecto: Investigación, desarrollo e Innovación

Propiedades termicas y digestibilidad in vitro de las harinas de trigo y arroz

Inicio: Enero 2013 *Duración*

Resumen

Tipo de proyecto: Investigación y desarrollo

Efecto de los campos magnéticos y ultrasonido sobre las propiedades físicas, químicas y microbiológicas de la carne de lomo de atún (*Thunnus Albacares*)

Inicio: Enero 2007 *Fin:* Diciembre 2010 *Duración* 36

Resumen

Se estudio el efecto que tiene el tratamiento de con campos magnéticos y ultrasonido en diferentes tiempos y a temperatura ambiente sobre las propiedades físicas (textura), químicas (pH, digestibilidad, producción de histamina) y microbiología (Coliformes totales, salmonella) de la carne de lomo de atún (*Thunnus albacares*)

Tipo de proyecto: Investigación y desarrollo

Efecto de los campos magnéticos y ultrasonido sobre una emulsión de carne de bufalo (*Bubalus bubalis*)

Inicio: Enero 2007 *Fin proyectado:* Diciembre 2010 *Fin:* Diciembre 2010 *Duración* 24

Resumen

Se estudio el efecto del tratamiento de la termosonicación y los campos magnéticos sobre la textura, digestibilidad (in vitro), color, y las microbiota de emulsiones preparadas a partir de carne de búfalo (*Bubalus bubalis*)

Tipo de proyecto: Investigación, desarrollo e Innovación

Efecto de la aplicación de termosonicación en la conservación del hongo comestible (*Pleurotus ostreatus*) fresco empacado alvacio

Inicio: Febrero 2008 *Fin:* Diciembre 2011 *Duración* 36

Resumen

Se estudio el efecto de la termosonicación (37 KHz) sobre el pardeamiento enzimático, la digestibilidad, color, textura y microbiota del hongo comestible (*Pleurotus ostreatus*) fresco empacado al vacio